



since 1945

2046

-

Manuale per Utente e Manutentore

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Italiano

Deutsch

English

QUICK MILL S.R.L. vi ringrazia per aver scelto un suo prodotto. Prima di mettere in funzione la macchina, si consiglia di leggere attentamente questo manuale per avere le necessarie informazioni per un corretto utilizzo del prodotto. Per eventuali altre domande, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o alla nostra sede.



QUICK MILL S.r.l. azienda costruttrice della macchina in oggetto verrà indicata nel manuale come **Costruttore**.

Novembre 2021

Rev. 3

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Verificare che i dati della targhetta corrispondano a quella dell'alimentazione elettrica principale alla quale la macchina sarà collegata.
- Posizionare la macchina su un piano orizzontale e stabile.
- La macchina deve essere installata solo in luoghi indicati nella sezione "INFORMAZIONI GENERALI" in cui il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.
- La macchina non deve essere installata in locali dove si utilizzano getti d'acqua o in prossimità di fonti di calore.
- Prima di collegare la macchina all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la portata e la potenza nominale siano adatte al massimo consumo di energia indicati sulla macchina.
- Si sconsiglia l'uso di accessori quali adattatori o prolunghe non suggerite dal produttore in quanto potrebbero causare danneggiamenti.
- Non utilizzare la macchina se presenta danni al cavo, alla spina, a qualsiasi altra parte o non funziona correttamente. Rispedire la macchina al Costruttore.
- La macchina descritta in questo manuale è stata progettata e realizzata per la sola produzione di caffè, acqua calda e vapore per bevande calde. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pericoloso. Il costruttore non si ritiene responsabile per eventuali danni causati da un uso non corretto.
- Seguire le seguenti precauzioni per proteggere la macchina da problemi elettrici:
 1. Non toccare con le mani le superfici calde, ma utilizzare solo i comandi previsti;
 2. Non intervenire in operazioni di manutenzione e/o di trasporto macchina con la spina inserita e la macchina calda;
 3. Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione;
 4. Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato;
 5. Non toccare la macchina con mani e piedi bagnati o umidi;
 6. Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo e la macchina;

Italiano

Deutsch

English

7. Non lavare la macchina con getti d'acqua diretti in pressione o con vapore;
8. Non immergere la macchina in acqua o in altro tipo di liquido;
9. La macchina non è destinata a bambini con meno di otto anni e a persone con capacità mentali fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità. Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere eseguita da bambini con età superiore agli otto anni senza sorveglianza.



Punto 9 su MERCATO MONDIALE:

*La macchina non deve essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione;
- è vietato ai bambini l'uso della macchina come gioco.*

10. Non appoggiare contenitori di liquidi sopra la macchina.



Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura.
È comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

- Per un corretto funzionamento utilizzare la macchina in ambienti con temperatura compresa tra 5 °C e 45 °C.
- Utilizzare sempre parti di ricambio ed accessori certificati dal Costruttore.
- Prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina e scollegare l'alimentazione elettrica.

- Se la macchina presenta difetti di funzionamento, parti compromesse o smette di funzionare, spegnerla e scollegare l'alimentazione elettrica: non tentare di riparare la macchina. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato. Contattare l'assistenza del Costruttore.

Le caldaie sono dotate di protettore termico che interrompe il riscaldamento in caso di guasto o surriscaldamento.

Tutti gli organi di riscaldamento e sottoposti a tensione elettrica sono interni alla pannellatura della macchina.

Istruzioni specifiche per il personale di manutenzione:

- In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori ai 2 °C, il circuito idraulico dell'apparecchio deve essere svuotato. Non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno un'ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- L'accesso alle zone di servizio è consentito soltanto a personale con conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- Metodo e frequenza di pulizia sono indicati nella sezione "PULIZIA DELLA MACCHINA"
- Il livello di pressione acustica, equivalente, ponderato è inferiore a 70 dB.

Italiano

Deutsch

English

INDICE

Istruzioni specifiche per il personale di manutenzione:	5
PREMESSA.....	9
Simboli.....	9
Avvertenze	10
1. INFORMAZIONI GENERALI	11
Destinazione d'uso	11
Controindicazioni d'uso	11
Informazioni generali	12
Vibrazioni.....	12
2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO	13
Caratteristiche	13
3. ACCESSORI	15
4. TRASPORTO	17
Imballo.....	17
Rimozione dell'imballaggio	17
5. INSTALLAZIONE	18
6. FUNZIONAMENTO	20
Messa in funzione	20
7. COMANDI MANUALI	21
Erogazione caffè	21
Leva di profilazione manuale.....	22
Illuminazione piano tazzine	24
Erogazione acqua e vapore.....	25
Esclusione acqua e vapore	25
8. DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA	26
Videate di configurazione macchina.....	27
Videata configurazione set point temperatura caffè	28
Videata configurazione set point temperatura caldaia servizi.....	28
Videata configurazione impostazione tempi caffè singolo	29

Videata configurazione impostazione tempi caffè doppio.....	30
Videata calibrazione sensore tanica.....	31
Videata configurazione unità di misura temperatura	32
Videata ECO	33
Videata standby.....	34
9. DESCRIZIONE VIDEATE SMARTPHONE	35
Ricerca rete	35
Inserimento password	36
Dashboard.....	37
Menu utente/Manutenzione	39
Impostazioni orologio	40
Impostazioni di rete	42
Impostazioni tecniche	43
10. EROGAZIONI	45
Erogazione del caffè.....	45
Utilizzo specchietto erogazione caffè	46
Utilizzo pressino	47
Erogazione vapore	48
Erogazione acqua calda	48
10. PULIZIA DELLA MACCHINA	49
Pulizia giornaliera	49
Periodica o dopo l'uso intenso della macchina.....	49
Cambio guarnizione	49
Inconvenienti possibili	50
11. MESSA IN FUORI SERVIZIO	51
Temporanea	51
Definitiva.....	51
12. IL BUON CAFFÈ	52
Portata ed impostazioni macinature	52
Buone norme per ottenere un ottimo espresso	53

Italiano

Deutsch

English

Il cappuccino	55
Come versare la crema di latte in tazza	56
Menú	57

PREMESSA

Conservare il libretto istruzioni in un luogo sicuro, per eventuali informazioni o problematiche trattate in modo non esaustivo rivolgersi al personale competente.

Simboli



Il triangolo d'avvertimento identifica tutte le spiegazioni di natura importante per la sicurezza della persona.



Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!



Indica un'avvertenza o una nota su funzioni chiave o su informazioni utili.

a / 1

La lettera/il numero indicano riferimenti ad illustrazioni e parti della macchina come tasti, spie luminose ecc.

Il Costruttore non si assume nessuna responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impieghi non conformi agli scopi previsti;
- Alterazione del cavo di alimentazione;
- Alterazione di qualsiasi parte componente la macchina;
- Utilizzo di componenti o accessori non originali;
- Riparazioni non effettuate presso centri assistenza convenzionati;



Questo prodotto risponde ai requisiti sull'etichettatura stabiliti nella Direttiva RAEE (2002/96/CE). Il simbolo apposto indica che non si deve gettare questo prodotto elettrico o elettronico in un contenitore per rifiuti domestici. CATEGORIA DEL PRODOTTO con riferimenti ai tipi di apparecchiature elencate nell'Allegato 1 della Direttiva RAEE, questo prodotto rientra nella categoria 2 "Piccoli elettrodomestici".

NON GETTARE IN UN CONTENITORE PER RIFIUTI DOMESTICI.

La mancata osservazione dei punti sopra citati rende la garanzia decaduta.

Italiano

Deutsch

English

Avvertenze

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non deve essere danneggiato (eventualmente farlo sostituire da personale qualificato).
- È sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc....) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento (A = ampere) degli apparecchi allacciati.
- In caso di dubbio o incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
 1. Efficace messa a terra.
 2. Sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento.
 3. Dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5 °C.
- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, rivolgersi ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato ed utilizzare solo ricambi originali.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5 °C.
- I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere.
- In caso di danni a cose o persone causati da un errata installazione o utilizzo il costruttore non può considerarsi responsabile.

1. INFORMAZIONI GENERALI

Il presente manuale di istruzioni è parte fondamentale per operare in sicurezza con la Vostra macchina da caffè, pertanto è importante leggere attentamente tutte le avvertenze e le cautele da adottare descritte in seguito.

Destinazione d'uso

La macchina è stata progettata e realizzata per erogazioni singole e doppie a base di caffè macinato, erogazione di acqua calda e vapore.

La macchina è destinata ad essere utilizzata in casa o per applicazioni simili quali:

1. In negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro.
2. Agriturismi.
3. Strutture ricettive come Hotel ed ambienti residenziali.
4. Bed & Breakfast.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto.

In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.

Controindicazioni d'uso



La macchina va utilizzata solo per l'uso previsto e non per altri scopi come erogare prodotti diversi da caffè o prodotti non alimentari “

Informazioni generali

La macchina deve essere utilizzata introducendo nella tanica acqua dolce e pulita: utilizzare un addolcitore se l'acqua locale è ad alto contenuto minerale. Un accumulo di minerali può ostruire i sistemi idraulici e causare danni alla macchina nonché all'operatore che la utilizza. Viceversa, acque troppo "pure/dolci" possono creare interferenze con i segnali elettronici per quanto riguarda la caldaia ed il livello del serbatoio d'acqua: usare acqua filtrata.

Vibrazioni

La macchina è equipaggiata di piedini in gomma antivibranti.

In condizioni di lavoro normali la macchina non genera vibrazioni dannose a persone e/o cose.

2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO

Caratteristiche

La macchina è stata progettata e realizzata per eseguire l'erogazione del caffè, dell'acqua e del vapore. Essa è priva di macinino.

Sul lato destro è presente un vano per l'inserimento della tanica d'acqua.

I pulsanti presenti nella parte frontale e la manopola laterale consentono l'erogazione delle bevande e la programmazione delle funzioni della macchina. Attraverso la connessione wi-fi della macchina è possibile impostare inoltre i settaggi direttamente dal proprio smartphone utilizzando un codice URL.

All'interno della macchina è collocata la caldaia per il riscaldamento dell'acqua e del vapore e lo scambiatore per il caffè.

Di seguito vengono descritte le parti che compongono la macchina.

Legenda:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| a. Piedini di appoggio | l. Tanica acqua |
| b. Pressino caffè | m. Vaschetta raccogli gocce |
| c. Display | n. Lancia vapore |
| d. Pulsante erogazione acqua calda | o. Leva di profilazione manuale |
| e. Pulsante erogazione vapore | p. Piano scalda-tazze |
| f. Manometro | q. Interruttore accensione macchina |
| g. Pulsante erogazione caffè singolo | r. Presa collegamento alimentazione elettrica |
| h. Pulsante erogazione caffè doppio | s. Portafiltro |
| i. Gruppo erogazione acqua calda | t. Pulsante erogazione manuale/accesso menu |
| j. Gruppo erogazione caffè | |
| k. Piano appoggio tazzine | |

Dimensioni l x h x p 365 x 363 x h 332 mm

Peso netto 16 Kg

Tensione alimentazione 120/220-240 V/ 50-60 Hz

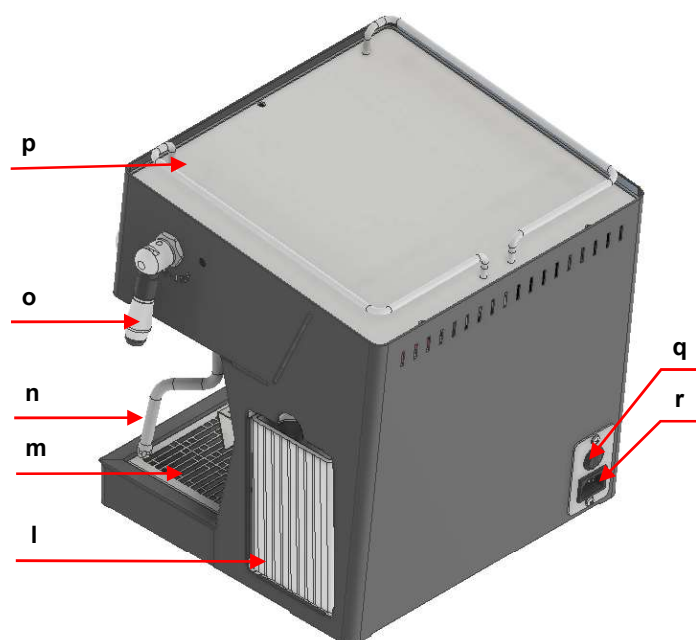
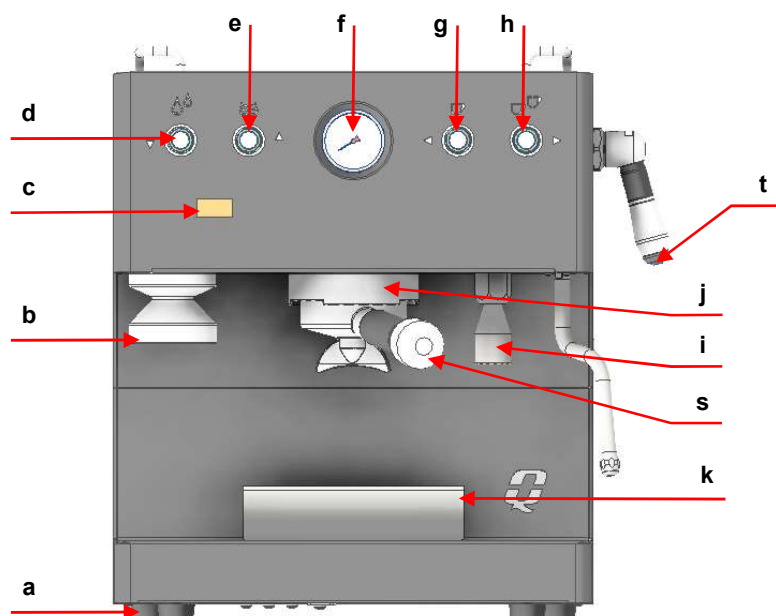
Potenza 1500 W

Temperatura ambiente di lavoro +5° / +45° C

Italiano

Deutsch

English



3. ACCESSORI

Con la macchina sono forniti i seguenti accessori:



Pennello di pulizia



Spazzolino di pulizia



*Chiave a
brugola*



Filtro una dose



Filtro due dosi



*Filtro due dosi
maggiorato*



Portafiltro sfondato



Portafiltro doppio

Italiano

Deutsch

English



Lattiera



Panno di pulizia



Specchietto



Pressino calamitato



Guarnizione gruppo (ricambio)



1 foro



3 fori

Spruzzatore vapore

4. TRASPORTO

Imballo

Durante il trasporto tenere sempre il collo in posizione corretta facendo riferimento all'indicazione stampata all'esterno del cartone.

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

Nell'imballo sono contenute le parti staccate e la documentazione a corredo che va conservata per ulteriori consultazioni.

Rimozione dell'imballaggio

- Assicurarsi che non ci siano segni di danneggiamento controllando accuratamente l'imballo.
- Aprire la parte superiore della confezione, togliere gli accessori e sfilare la macchina dall'involucro.
- Conservare l'imballo per eventuali futuri trasporti.
- Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina. In caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.
- In caso ci siano evidenti difetti o danneggiamenti sulla macchina, è necessario contattare immediatamente il rivenditore autorizzato/costruttore in modo che possano essere prese opportune precauzioni.

Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

5. INSTALLAZIONE

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa.

La macchina è predisposta per funzionare con una tanica.

Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.

L'impianto di alimentazione elettrica deve essere dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con una efficiente presa a terra. Qualora non vi fosse alcuna sicurezza elettrica, fare installare da personale qualificato un interruttore bipolare magnetotermico differenziale come previsto dalle norme di sicurezza vigenti.



È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata

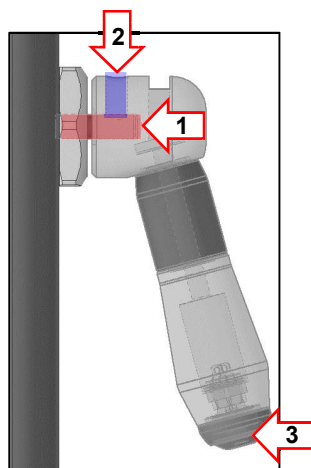
Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione con piegature, schiacciamenti o sollecitazioni.

Per evitare eventuali danni, scollegare l'apparecchio tirando la spina e non il cavo, non toccare mai la spina con le mani bagnate.

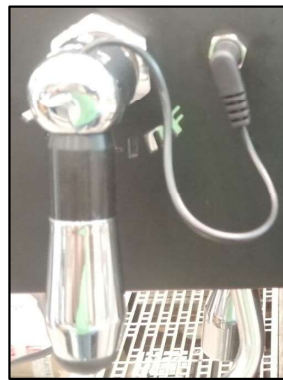
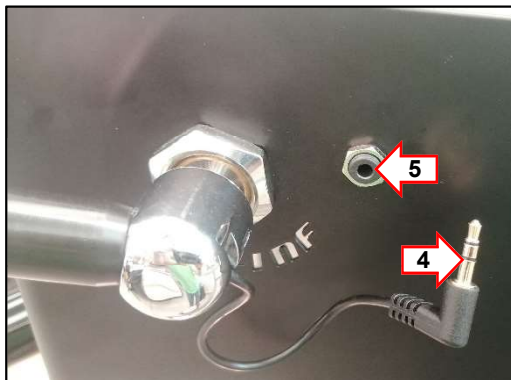
Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o simili onde evitare disagi operativi, di rifornimento e manutenzione. Posizionare la macchina ad una distanza dai muri di minimo 15 cm e inserire la spina nella presa di corrente.

Il piano sul quale va installata la macchina deve essere ben livellato, asciutto, robusto, stabile ed essere ad una altezza dal pavimento di 80 cm.

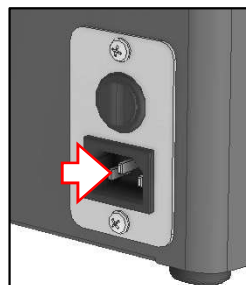
Dopo aver posizionato la macchina, inserire la leva laterale in corrispondenza del perno **(1)** in posizione perpendicolare alla macchina con il pulsante rivolto verso il basso **(3)**. Inserire la vite con testa a brugola **(2)** in corrispondenza del segno di vernice ed avvitare con l'apposita chiave in dotazione.



Inserire il jack **(4)** nel connettore **(5)**.



Dopodiché, inserire la spina nella presa di corrente.



6. FUNZIONAMENTO



Si raccomanda di fare attenzione alle parti calde della macchina, in special modo al gruppo erogazione caffè, alla lancia vapore e al gruppo erogazione acqua calda.

Durante l'uso della lancia vapore prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto e non toccarla subito dopo l'uso.

Messa in funzione

- Riempire la tanica d'acqua.
- Per accendere la macchina azionare l'interruttore di accensione posto nella parte posteriore della macchina.



Nel caso in cui la tanica sia piena ma sul display appare il simbolo di "mancanza acqua", eseguire la procedura di calibrazione sensore dell'acqua come descritto nel paragrafo "Vedeata calibrazione sensore tanica".

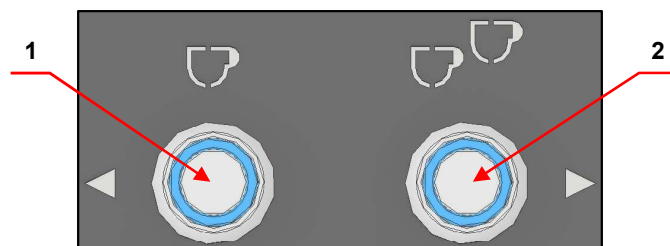


- La macchina esegue il caricamento caldaia fino al raggiungimento del livello. Nel caso in cui il caricamento durasse più del dovuto, sul display appare il messaggio di "Timeout". Spegnerla quindi la macchina e riaccenderla per far ripartire il caricamento. Se il messaggio dovesse riapparire, spegnere la macchina e verificare se l'impianto idraulico è ostruito o ci sono perdite di acqua.
- Al termine del riempimento, la macchina mette in funzione la caldaia di riscaldamento dell'acqua e lo scambiatore del caffè.
- Quando la temperatura raggiunge i 100°C i pulsanti di erogazione acqua **(D)** e vapore **(E)** si illuminano.

7. COMANDI MANUALI

Nella parte frontale della macchina sono presenti i seguenti comandi manuali multifunzione:

Erogazione caffè



Questi due pulsanti di erogazione caffè hanno le seguenti funzioni:

1. Erogazione caffè singolo e spostamento alla videata precedente durante le operazioni di settaggio macchina (pulsante "indietro").
Durante l'erogazione del caffè il led interno del pulsante lampeggia.
2. Erogazione caffè doppio e spostamento alla videata successiva durante le operazioni di settaggio macchina (pulsante "avanti").
Durante l'erogazione del caffè il led interno del pulsante lampeggia.

Leva di profilazione manuale

La leva di profilazione manuale posizionata lateralmente ha le funzioni di configurazione parametri macchina e di dosaggio caffè, oltre alla possibilità di regolare la pressione del gruppo caffè e della preinfusione.

- A macchina accesa, tenendo premuto il pulsante della leva, è possibile accedere alla videata di *Settaggio dose acqua calda* (cinque secondi) ed alla videata *Parametri macchina* (dieci secondi).

Pagina Settaggio dose acqua calda



Pagina Parametri macchina



- Con macchina pronta all'erogazione, premendo una volta il pulsante presente nella parte inferiore, è possibile erogare il caffè in maniera continua. Per fermare l'erogazione premere nuovamente il pulsante.

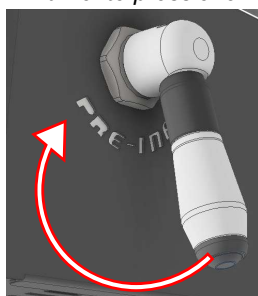
Pulsante di erogazione



Pulsante di stop erogazione



- Durante l'erogazione del caffè, ruotando la leva in senso orario è possibile aumentare la pressione di uscita del caffè.
Ruotando la leva in senso antiorario è possibile diminuire la pressione di uscita del caffè.

Aumento pressione*Diminuizione pressione*

- Per i caffè dosati, è possibile impostare la pressione di preinfusione posizionando la leva nella posizione di preinfusione, come indicato sulla carrozzeria della macchina; la pressione impostata verrà visualizzata dal manometro.
Successivamente alla preinfusione, la pressione aumenta terminando l'erogazione.

Esempio di pressione di preinfusione*Esempio di pressione di erogazione*

Illuminazione piano tazzine

Durante l'erogazione del caffè, il piano tazzine viene illuminato sui due lati del porta filtro.

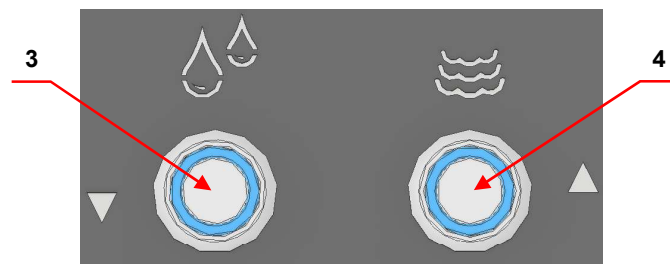
Per escludere la funzione di illuminazione, procedere come descritto di seguito:

1. Spegnerla macchina attraverso il pulsante posteriore.
2. Tenere premuto il tasto dose caffè singolo e riaccendere la macchina con il pulsante posteriore.
3. Il pulsante *caffè singolo* si illumina per indicare l'accettazione del comando: rilasciare il pulsante.
4. Spegnerla e riaccendere la macchina con l'interruttore posteriore.

Per inserire la funzione di illuminazione, procedere come descritto di seguito:

1. Spegnerla macchina attraverso il pulsante posteriore.
2. Tenere premuto il tasto dose caffè singolo e riaccendere la macchina con il pulsante posteriore.
3. Il pulsante *caffè singolo* si illumina per indicare l'accettazione del comando: rilasciare il pulsante.
4. Spegnerla e riaccendere la macchina con l'interruttore posteriore.

Erogazione acqua e vapore



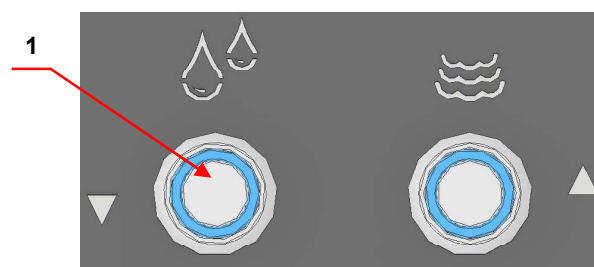
Questi due pulsanti di erogazione hanno le seguenti funzioni:

3. Erogazione acqua calda e spostamento in basso all'interno delle videate durante le operazioni di settaggio macchina.
Durante l'erogazione dell'acqua il led interno del pulsante lampeggia.
4. Erogazione vapore e spostamento in alto all'interno delle videate durante le operazioni di settaggio macchina.
Durante l'erogazione del vapore il led interno del pulsante lampeggia.

Esclusione acqua e vapore

Tenendo premuto per cinque secondi il pulsante "Acqua" (1), la caldaia servizi si spegne. In tale condizione i pulsanti di acqua e vapore si spengono disabilitando le rispettive erogazioni.

Per ripristinare le erogazioni tenere premuto per cinque secondi il tasto "Acqua" (1).



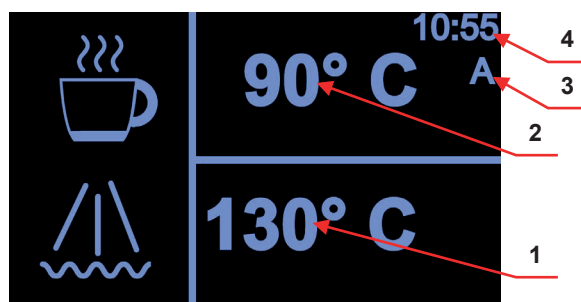
Italiano

Deutsch

English

8. DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA

All'accensione della macchina, sul display appare la seguente videata principale:



1. Temperatura caldaia acqua e vapore
2. Temperatura caffè
3. Accensione/Spegnimento automatico (la **A** indica che la funzione è abilitata)
4. Orario



Dopo 15 minuti di inattività, il display si spegne ma la macchina continua a scaldare.

Per riattivare il display, schiacciare uno dei tasti di erogazione.

Videate di configurazione macchina

Tenendo premuto per cinque secondi il pulsante della leva manuale è possibile accedere alla videata di *Configurazione dose acqua calda*.



Premere il pulsante di erogazione acqua calda.



Inizia così l'erogazione continua. Raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente il pulsante per memorizzarla. Il tempo minimo di erogazione impostabile è di cinque secondi.

Italiano

Deutsch

English

Tenendo premuto il pulsante della leva oltre i cinque secondi, è possibile accedere alle seguenti videate di configurazione parametri macchina.

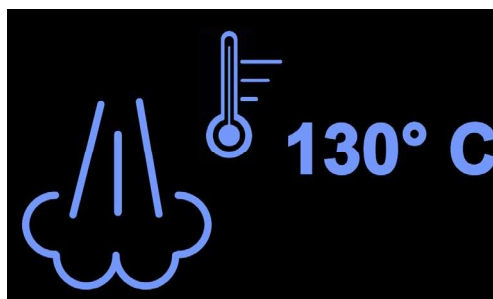
Videata configurazione set point temperatura caffè



Impostare la temperatura attraverso le frecce ▼▲.

Videata configurazione set point temperatura caldaia servizi

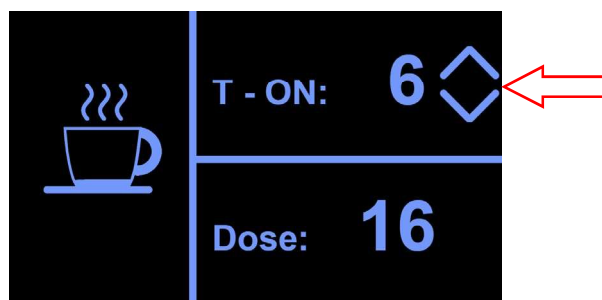
Premendo il tasto “avanti” (►), è possibile accedere alla videata di impostazione della temperatura caldaia acqua e vapore.



Impostare la temperatura attraverso le frecce ▼▲.

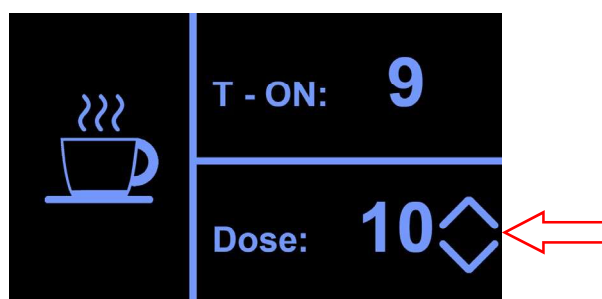
Videata configurazione impostazione tempi caffè singolo

Premendo il tasto “avanti” (►), è possibile accedere alla videata di impostazione dei tempi di preinfusione e di dosaggio del caffè singolo.



In questa videata è possibile modificare il tempo di preinfusione (espresso in secondi) aumentandolo o diminuendolo con le frecce ▼▲.

Premendo la freccia “avanti” (►) è possibile posizionarsi sul parametro *Dose* e modificare il numero di secondi del dosaggio attraverso le frecce ▼▲.



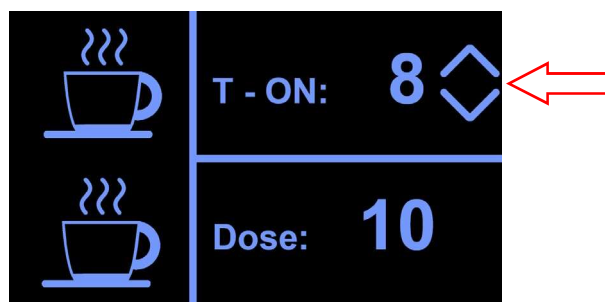
Italiano

Deutsch

English

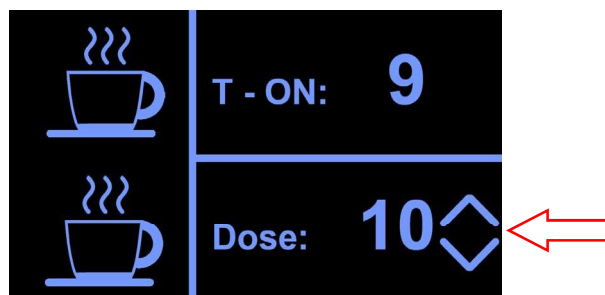
Videata configurazione impostazione tempi caffè doppio

Premendo il tasto “avanti” (►) è possibile accedere alla videata di impostazione dei tempi di preinfusione e di dosaggio del caffè doppio.



In questa videata è possibile modificare il tempo di preinfusione (espresso in secondi) aumentandolo o diminuendolo con le frecce ▼▲.

Premendo la freccia “avanti” (►) è possibile posizionarsi sul parametro *Dose* e modificare il numero di secondi del dosaggio attraverso le frecce ▼▲.



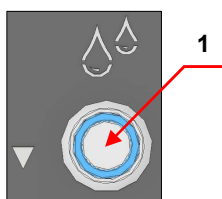
Videata calibrazione sensore tanica

Premendo il tasto “avanti” (►) è possibile accedere alla videata di calibrazione del sensore di livello della tanica.



Per calibrare il sensore procedere come segue:

- Inserire la tanica dell'acqua vuota e completamente asciutta;
- Visualizzando questa videata, premere il pulsante erogazione acqua **(1)** per due secondi per avviare l'auto-calibrazione durante la quale i quattro pulsanti della macchina lampeggiano.



- Quando i pulsanti smettono di lampeggiare, significa che la calibrazione è terminata.

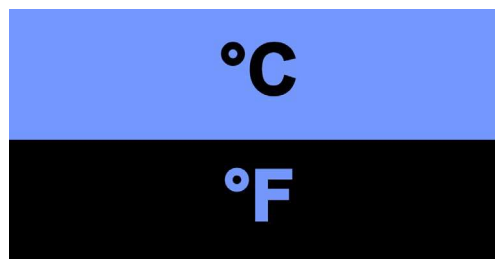
Italiano

Deutsch

English

Videata configurazione unità di misura temperatura

Premendo il tasto “avanti” (►), è possibile accedere alla videata di impostazione dell’unità di misura della temperatura.



Scegliere i gradi Celsius o Fahrenheit attraverso le frecce ▼▲.

Videata ECO

Premendo il tasto “avanti” (►), è possibile accedere alla videata di impostazione Eco, dove, attraverso le frecce ▼▲, è possibile attivarlo e disattivarlo:

- *Eco attivato*



Attivando la modalità Eco è necessario impostare:

- I minuti dopo i quali la macchina entra in modalità Eco;
- La temperatura alla quale la caldaia si abbassa quando entra in modalità Eco.

Questi parametri sono impostabili tramite applicazione.

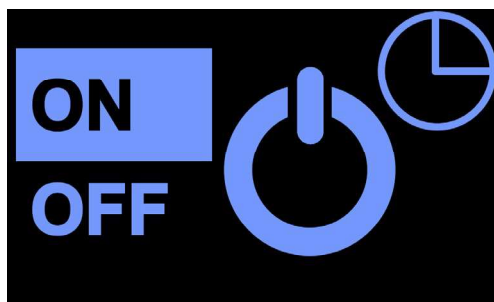
- *Eco disattivato*



Videata standby

Premendo il tasto “avanti” (▶), è possibile accedere alla videata accensione e spegnimento della modalità standby, utilizzando le frecce ▼▲.

- *Standby attivato*



Questa modalità, se attiva, provoca lo spegnimento dopo venti minuti di inutilizzo della macchina.

- *Standby disattivato*



9. DESCRIZIONE VIDEATE SMARTPHONE

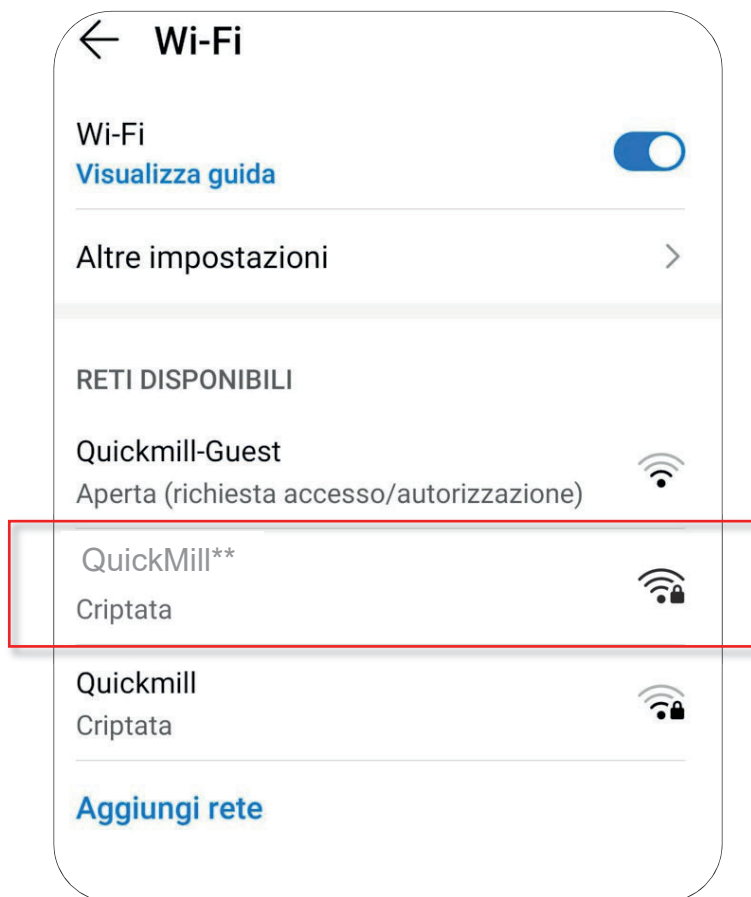
I valori di tutti i campi presenti e la selezione di tutte le impostazioni sono eseguibili tramite comandi touch e tramite la tastiera del proprio smartphone.



È possibile il collegamento di un solo smartphone alla volta.

Ricerca rete

Il primo passaggio è quello di ricercare la rete **QuickMill**** sulla lista delle reti disponibili del proprio smartphone.



Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

Inserimento password

Inserire la password: **2046quickmill24**

← QuickMill**

Password

👁

☐ Mostra opzioni avanzate

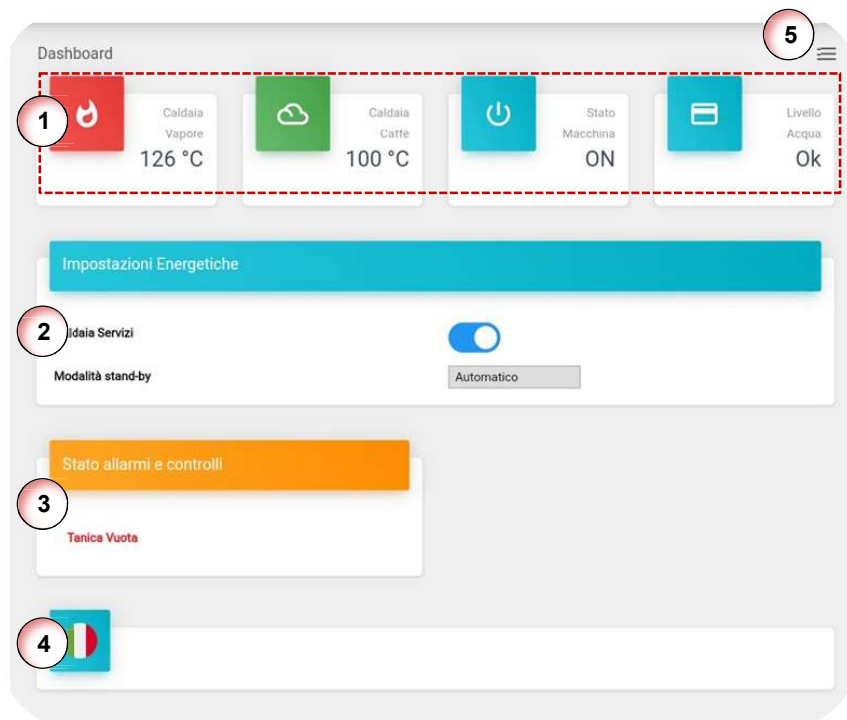
ANNULLA

CONNETTI

Inserire con il browser l'indirizzo IP 192.168.1.1 o scannerizzare il QR-CODE.



Dashboard



Italiano

Deutsch

English

1. In questi campi sono visualizzati i parametri dello stato macchina: temperatura caldaie, Stato macchina (ON/OFF) e lo stato del livello acqua nella tanica.
2. Impostazioni energetiche: questi campi consentono di attivare/disattivare la caldaia servizi e la modalità di funzionamento ECO, automatico o manuale.



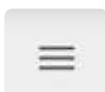
Premendo il pulsante per selezionare la modalità, appare questa schermata dalla quale è possibile impostare la modalità standby. Questa funzione è opzionale.

Italiano

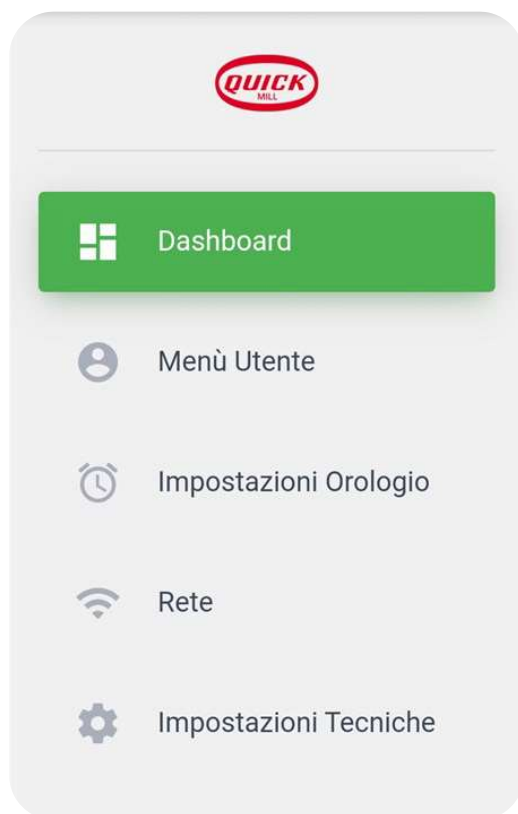
Deutsch

English

3. Stato allarmi e controlli: In questo campo sono visualizzati gli allarmi presenti in macchina, se presenti.
4. Premendo sulla bandiera è possibile cambiare la lingua in:
 - italiano,
 - inglese
 - tedesco.
5. Premendo questo pulsante touch, in alto a destra



È possibile visualizzare la finestra laterale del menù da dove poter accedere alle diverse schermate.



Menu utente/Manutenzione

Manutenzione

1 Dose Singola

Preinfusione [s] 5

Infusione [s] 16

2 Dose Doppia

Preinfusione [s] 10

Infusione [s] 32

3 Dose Acqua

Erogazione [s] 15

4 Manutenzione

Contatore Parziale 330 RESET

Contatore Totale 330

Contatore Filtro 330 RESET

Durata Filtro 1000

Unità di misura ☒ °C ☐ °F

Setpoint Servizi 130

Setpoint Caffè 95

Italiano

Deutsch

English

1. Dose singola: In questo campo è possibile impostare i tempi, espressi in secondi, di preinfusione e infusione per l'erogazione della dose singola di caffè.
2. Dose doppia: In questo campo è possibile impostare i tempi, espressi in secondi, di preinfusione e infusione per l'erogazione della dose doppia di caffè.
3. Dose acqua: In questo campo è possibile impostare il tempo di erogazione dell'acqua, espresso in secondi (il tempo minimo impostabile è di cinque secondi).
4. Manutenzione: In questo campo è possibile visualizzare e resettare il contatore parziale bevande e il contatore filtro. Il contatore totale non è resettabile.
È inoltre possibile impostare l'unità di misura della temperatura, il set point della caldaia servizi e dello scambiatore caffè.

Impostazioni orologio

Impostazioni Orologio

1 Impostazione Orologio

Data: 12/05/2005
Ora: 12:56
SALVA IMPOSTAZIONE

2 Impostazione ECO

Timeout ECO [minuti]: 30
ECO [°C]: 60
SALVA IMPOSTAZIONE

3 Impostazioni auto ON/OFF

GIUGNO

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	☐
13:05	18:00	☐
		☐

GIUGNO

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	☐
13:05	18:00	☐
		☐

GIUGNO

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	☐
13:05	18:00	☐
		☐

DOMENICA

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	☒
13:05	18:00	☒
		☒

SALVA IMPOSTAZIONE

1. Impostazione orologio: in questi campi è possibile impostare la data e l'ora della macchina. Dopodiché, premere *Salva impostazioni*.
2. Impostazione ECO: se attiva, è possibile impostare la temperatura alla quale deve portarsi la caldaia servizi e lo scambiatore trascorso il tempo impostato. Dopodiché, premere *Salva impostazioni*.
3. Impostazioni auto ON/OFF: questi campi consentono di impostare l'orario di accensione e spegnimento automatici della macchina su tutti i giorni della settimana. Se si desidera impostarli uguali per tutti i giorni, dopo aver inserito gli orari al lunedì, premere *Copia a tutti* per ripeterli in automatico. Per ogni giorno, è possibile impostare tre fasce orarie.

Italiano

Deutsch

English

Impostazioni di rete

Attraverso questa pagina è possibile eseguire l'accesso per l'utilizzo dell'applicazione inserendo nome utente e password.

Impostazioni di Rete

Impostazione Access Point

IP Attuale

192.168.1.1

SSID

QuickMill85

PASSWORD

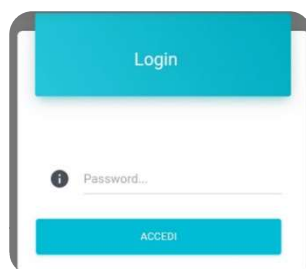
Porta

80

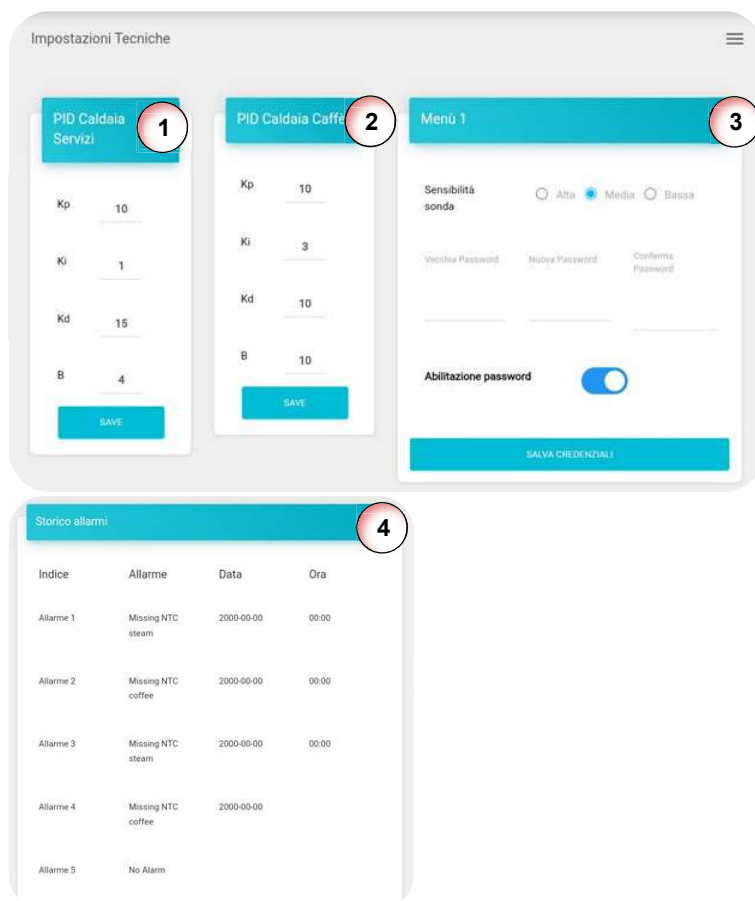
Channel

SALVA IMPOSTAZIONI

Impostazioni tecniche



Inserire la password per accedere alla schermata “*Impostazioni tecniche*”.



Impostazioni Tecniche

1 **PID Caldaia Servizi**

Kp: 10
Ki: 1
Kd: 15
B: 4
SAVE

2 **PID Caldaia Caffè**

Kp: 10
Ki: 3
Kd: 10
B: 10
SAVE

3 **Menù 1**

Sensibilità sonda: ☐ Alta ☒ Media ☐ Basso

Vecchia Password: Nuova Password: Conferma Password:

Ablitazione password: ☒

SALVA CREDENZIALI

4 **Storico allarmi**

Indice	Allarme	Data	Ora
Allarme 1	Missing NTC steam	2000-00-00	00:00
Allarme 2	Missing NTC coffee	2000-00-00	00:00
Allarme 3	Missing NTC steam	2000-00-00	00:00
Allarme 4	Missing NTC coffee	2000-00-00	00:00
Allarme 5	No Alarm		

Italiano

Deutsch

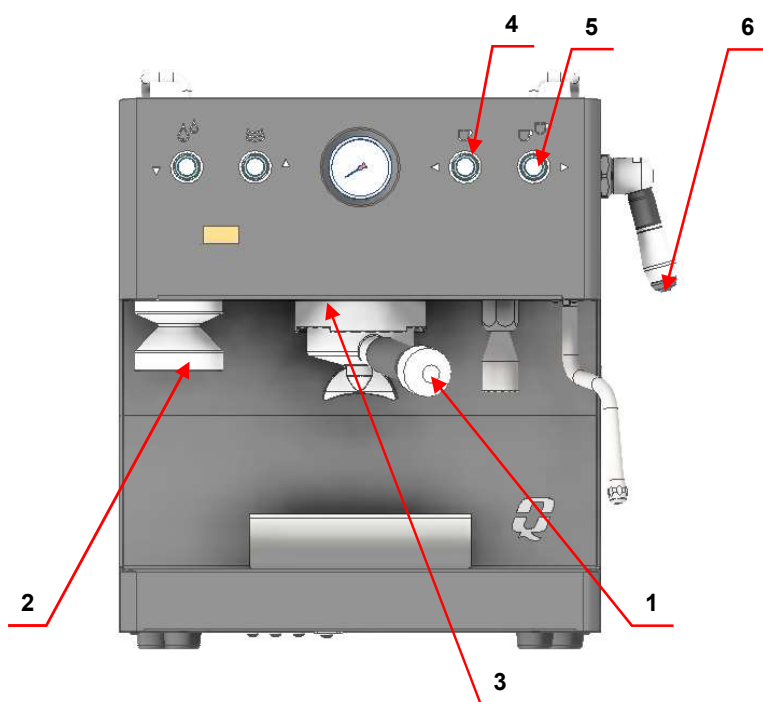
English

1. PID caldaia servizi: Questi campi consentono di impostare i valori della caldaia servizi.
2. PID caldaia caffè: Questi campi consentono di impostare i valori della caldaia caffè.
3. Menù 1: Questi campi consentono di impostare la nuova password, di abilitarla e impostare la sensibilità della sonda.
Dopo aver impostato i dati di ogni campo, premere **Save** per salvarli.
4. Storico allarmi: Prospetto degli allarmi presenti in macchina e risolti dall'inizio vita, in ordine di data e ora. Questi parametri sono accessibili solo a personale tecnico autorizzato.

10. EROGAZIONI

Erogazione del caffè

- Sganciare il portafiltro **(1)** dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
- Premere il caffè con il pressino **(2)**.
- Riagganciare e serrare il portafiltro nel gruppo di erogazione **(3)** ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore di erogazione caffè singolo **(4)**, caffè doppio **(5)** oppure il pulsante della leva **(6)** per la dose continua. Dopo alcuni secondi inizia l'erogazione del caffè preceduta, se inserita, dalla fase di preinfusione. Raggiunta la dose impostata del caffè singolo o doppio, l'erogazione si arresta automaticamente mentre per la dose continua è necessario premere nuovamente il pulsante della leva.



Utilizzo specchietto erogazione caffè

Lo specchietto fornito come accessorio, può essere utile per agevolare e rendere più chiara la vista dell'uscita delle prime gocce di caffè dal porta filtro sfondato pur rimanendo davanti la macchina e senza doversi abbassare.

Lo specchietto deve essere posizionato appoggiandolo sulla griglia raccogli gocce a destra o sinistra del gruppo caffè e regolando il riflesso fino a vedere chiaramente lo scarico del porta filtro.



Posizionamento specchietto erogazione caffè

Utilizzo pressino

Il pressino per premere il caffè, può essere adoperato sia lasciandolo sulla macchina



che staccandolo per poterlo impugnare



Per separarlo dalla macchina, basta tirarlo verso il basso, mentre per riposizionarlo è necessario avvicinarlo al magnete posto sotto la macchina.

Italiano

Deutsch

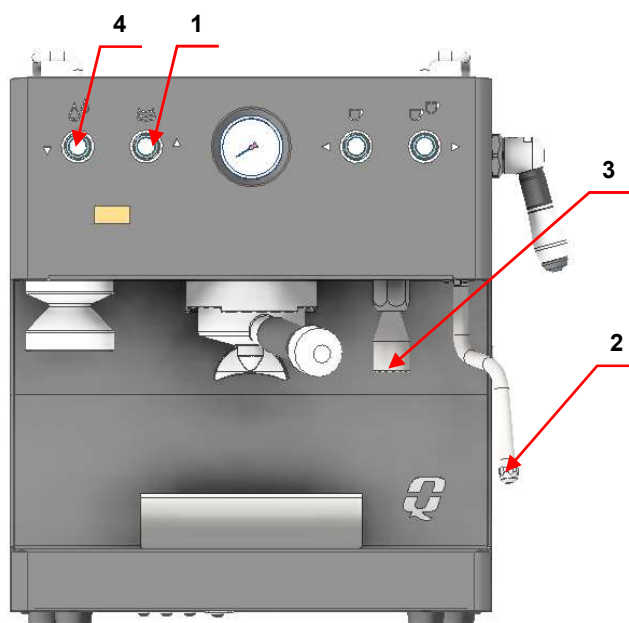
English

Erogazione vapore

- Premere il pulsante vapore **(1)**, attendere alcuni secondi e scaricare l'acqua residua dalla lancia **(2)**.
- Immergere la lancia vapore **(2)** nel liquido da riscaldare (latte, acqua, etc...), premere il pulsante vapore **(1)**: il vapore, uscendo, scalda il liquido fino alla temperatura voluta. Riprese il pulsante per arrestare l'erogazione.
- Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un po' di vapore per pulire i fori della lancia vapore ed asciugare la lancia con apposito panno.

Erogazione acqua calda

- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto l'erogatore acqua **(3)**.
- Premere il pulsante "Erogazione acqua calda" **(4)** per iniziare il dosaggio.
- L'erogazione terminerà automaticamente una volta raggiunta la quantità impostata oppure manualmente premendo nuovamente il pulsante dedicato.



10. PULIZIA DELLA MACCHINA



Per la pulizia della macchina non utilizzare getti d'acqua né strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detergenti ma usare un panno o una spugna umidi.

Un'attenta e accurata pulizia della macchina è molto importante per l'affidabilità, la durata e la sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

Pulizia giornaliera

- Sganciare il porta filtro dal gruppo e rimuoverlo.
- Pulire il filtro e lavarlo con acqua pulita. Questa operazione viene meglio se si usa anche una spazzola.
- Almeno una volta a settimana, anche se il caffè esce normalmente, deve essere pulita la guarnizione del gruppo usando l'apposito spazzolino.
- Pulire la scocca e la lancia vapore.
- Controllare, eventualmente svuotare, e pulire la vaschetta raccogli gocce (rif. **M** paragrafo 2).

Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri e il porta filtro in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.
- Pulire la tanica dell'acqua.

Cambio guarnizione

- Usare lo spazzolino in dotazione per la pulizia del gruppo.
- Svitare in senso antiorario con un cacciavite a taglio lo spruzzatore doccetta del gruppo.
- Una volta svitato, rimuovere lo spruzzatore doccetta prestando attenzione a non perdere la molla e il chiodino posti al suo interno.
- Rimuovere la doccetta e il disco supporto doccetta.
- Rimuovere la guarnizione.
- Pulire con lo spazzolino in dotazione la sede della guarnizione. A questo punto si può inserire la nuova guarnizione e rimontare il tutto seguendo il procedimento inverso.

Inconvenienti possibili



In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione in quanto è necessario l'uso di un utensile speciale.

I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare dopo aver staccato l'alimentazione elettrica.

- Non si accende la macchina:
 1. Controllare se è inserita la spina.
 2. Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito.
 3. Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.
- Non eroga caffè:
 1. Mancanza acqua nel serbatoio, ripristinare il livello.
 2. La pompa si è surriscaldata a causa di un utilizzo eccessivo. Attendere il raffreddamento della pompa ed il ripristino del protettore termico.
- Erogazione irregolare del caffè
 1. Pulire il filtro contenuto nel portafiltro.
 2. Macinatura del caffè, troppo fine o troppo grossa.
- Non eroga acqua calda o vapore
 1. Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.
 2. Ugelli intasati; pulire gli ugelli della lancia vapore con uno spillo.

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di alimentazione elettrica: astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

11. MESSA IN FUORI SERVIZIO

Temporanea

- Svuotare la tanica dell'acqua.
- Staccare la spina di alimentazione elettrica.
- Effettuare le operazioni di pulizia.
- Riporre la macchina in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a:

- Tagliare il cavo di alimentazione.
- Imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).



I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

12. IL BUON CAFFÈ

Portata ed impostazioni macinature

La macinatura del caffè serve a aumentare la superficie di contatto tra il caffè e l'acqua per permettere all'acqua di estrarre al meglio queste sostanze. Per regolare una corretta macinatura del caffè espresso bisogna trovare il giusto punto di macinatura, la giusta granulometria.

Se la macinatura fosse troppo fine l'acqua impiegherebbe troppo tempo per passare. Estrarrebbe tutte le sostanze positive ma anche alcune negative e, rimanendo troppo tempo a contatto con il caffè, lo brucerebbe. Il risultato sarebbe un caffè dal sapore amaro e bruciato, con una crema sottile e molto scura, magari con una macchia bianca nel centro (segno di sovra estrazione).

Se la macinatura fosse troppo grossa l'acqua passerebbe troppo velocemente non estraendo la giusta quantità di sostanze dal caffè. Il risultato sarebbe una tazzina con una crema pallida e un sapore acquoso, con poco corpo e aromi.

A quel punto (se abbiamo usato una buona miscela e abbiamo fatto bene il tamping) dovremmo avere un espresso con crema di color nocciola con sfumature più scure, con un corpo pieno e un aroma intenso.

Buone norme per ottenere un ottimo espresso

1. IL PURGE (O FLUSSAGGIO)

Un'operazione fondamentale da effettuare prima di ogni espresso, per garantire massima igiene e pulizia della bevanda. Si sgancia il portafiltro e si eroga acqua per eliminare i residui del caffè precedente e pulire le doccette della macchina. Questo passaggio va fatto sempre prima di ogni nuovo espresso.

2. LA PULIZIA DEL PORTAFILTRO

Una volta sganciato il portafiltro, questo va pulito con appositi pennelli o panni, per eliminare i residui di caffè e tutta la polvere rimasta nel filtro. Questo serve per eliminare sgradevoli sentori di bruciato dovuti al caffè esausto precedentemente utilizzato.

Il portafiltro accuratamente liberato da ogni residuo a mano, ogni volta. Il primo e il secondo passaggio possono essere invertiti: quello che conta è che entrambe le operazioni avvengano prima dell'estrazione.

3. LA MACINATURA

Il caffè va macinato sempre al momento: dopo solo 15 minuti dalla macinazione infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi. Questo per esaltare gusto e freschezza. Si consiglia un prodotto in grani, situato nelle apposite tramogge (le cosiddette campane), le cui pareti devono essere sempre trasparenti e perfettamente pulite. È possibile trovare le campane ricoperte da un alone tendente al giallo: questa patina è dovuta all'olio contenuto all'interno dei chicchi di caffè che, col passare del tempo, ossida a contatto con l'aria e irrancidisce il tutto.

4. LA PRESSATURA

Una volta macinato, il caffè va pressato con l'ausilio di un pressino manuale, unico strumento in grado di garantire la massima precisione.

5. LA PULIZIA DEL PORTAFILTRO – SECONDA PARTE

Si passa poi a pulire nuovamente il portafiltro, questa volta sui bordi, per eliminare la polvere in eccesso. Senza questo passaggio, la polvere di caffè finita ai lati del portafiltro andrà a bruciarsi durante il processo di estrazione, portando sentori sgradevoli alla bevanda. Non solo: questa polvere in eccesso rischia anche di rovinare le guarnizioni di gomma presenti all'interno della macchina.

6. LA PULIZIA DEI BECCUCCI

Dopo aver pulito i bordi del portafiltro, si passa ai beccucci, le due estremità forate dalle quali fuoriesce la bevanda. Questi ultimi vanno sempre puliti prima di ogni nuova estrazione, proprio come tutti gli altri strumenti impiegati durante il processo.

7. L'ESTRAZIONE

Si aggancia poi il portafiltro e, finalmente, si estrae la bevanda in un tempo previsto fra i 20 e i 30 secondi, stando ai parametri stabiliti dalla Scae (Specialty Coffee Association of Europe).

Il cappuccino

Per la preparazione di un cappuccino si consiglia di seguire alcune regole basilari quali:

1. Utilizzare latte fresco intero all'interno di una lattiera di acciaio inossidabile.
2. La quantità di latte da utilizzare deve essere circa 100ml; il latte deve essere freddo poiché non monta superando la temperatura di 65°C.
3. È preferibile che il latte contenuto nella lattiera non superi il 50% della sua capienza in maniera da avere lo spazio necessario per scaldare e montare meglio il latte.
4. Prima di immergere la lancia vapore nel latte, è buona abitudine erogare per qualche secondo il vapore per eliminare la possibile condensa d'acqua contenuta in essa.
5. Prima di erogare il vapore, immergere la lancia nel latte per un paio di centimetri e avendo cura di avvicinare lo spruzzatore alla parete della lattiera.
6. Durante il riscaldamento, che produce l'aumento di volume del latte, è importante portare verso il basso la lattiera affinché lo spruzzatore sia costantemente sotto il livello del latte come precedentemente indicato.
7. Quando il contenitore comincia ad essere tiepido, immergere la lancia verso il basso ed inclinare la lattiera affinché venga generato un vortice.
8. Proseguire il riscaldamento a piacimento ma non andando oltre i 65°C quindi fermare il vapore.
9. Al fine di ottenere una buona cremosità senza bolle, è importante alternare battute del fondo della lattiera su un ripiano a rotazioni dello stesso.
10. Versare la crema ottenuta nella tazza e successivamente aggiungere il caffè.

Italiano

Deutsch

English

Come versare la crema di latte in tazza

1. Iniziare a versare delicatamente il latte appena montato al centro della tazza, assicurandosi che la crema rimanga compatta.
2. Quando il latte e il caffè sono ben mescolati e la tazza è mezza piena, aumentare la velocità della mano avvicinando il beccuccio della lattiera alla tazza ed aumentando l'angolo di dosaggio.
3. Avvicinare la lattiera al bordo della tazza mantenendola vicino alla superficie della bevanda.
4. Per creare un effetto decoro continuare a versare il latte muovendo il beccuccio verso il centro a piccoli step e terminare con uno step più lungo.



Menú



CAFFÈ RISTRETTO

- Tazzina da 90 ml
- 20 ml espresso



CAFFÈ ESPRESSO

- Tazzina da 90 ml
- 40 ml espresso



CAFFÈ LUNGO SCURO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso



AMERICANO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso



MACCHIATO

- Tazzina da 90 ml
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte



MACCHIATO LUNGO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte

FLAT WHITE

- Tazzina da 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml latte caldo, poca crema

CAFFÈ LATTE

- Tazza/bicchiere da 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml latte caldo, poca crema

PICCOLO LATTE

- Bicchiere da 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml latte caldo, poca crema

CAPPUCCINO

- Tazza da 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml latte montato a crema

MOCACCINO

- Tazza da 190 ml
- Cioccolato o cacao
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte

AFFOGATO

- Tazza da 300 ml
- Gelato alla vaniglia
- 40 ml espresso
- Cialda di biscotto a piacere



Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English



since 1945

2046

-

Handbuch für Fachtechniker
und Service

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Italiano

Deutsch

English

QUICK MILL S.R.L. dankt für die Wahl eines unserer Produkte. Vor Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um alle nötigen Informationen zur korrekten Anwendung des Produktes zu erhalten. Für eventuelle weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an unsere Büros.



Die Firma **QUICK MILL S.r.l.** ist der Hersteller der den Gegenstand dieses Handbuchs bildenden Maschine und wird im Folgenden als **Hersteller** bezeichnet.

November 2021

Rev. 3

SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie, ob die Daten des Typenschildes mit jenen der Stromversorgung übereinstimmen, an die die Maschine angeschlossen wird.
- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale, stabile Fläche.
- Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, die im Abschnitt „ALLGEMEINE INFORMATIONEN“ angegeben sind. Für ihre Benutzung und Wartung darf nur qualifiziertes Fachpersonal eingesetzt werden.
- Die Maschine ist zum Aufstellen in Räumen, in denen Wasser gesprüht wird, oder in der Nähe von Wärmequellen nicht geeignet.
- Stellen Sie vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sicher, dass Durchfluss und Nennleistung den max. Energieverbrauchswerten entsprechen, die am Gerät angegeben sind.
- Es sollten keine Adapter oder Verlängerungen verwendet werden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da sie Schäden verursachen können.
- Bei Schäden am Kabel, Stecker oder an einem sonstigen Teil oder bei Funktionsstörungen darf die Maschine nicht verwendet werden. Senden Sie in diesem Fall die Maschine an den Hersteller Quick Mill zurück.
- Die in dieser Anweisung beschriebenen Maschinen sind ausschließlich für die Herstellung von Kaffee, Heißwasser und Dampf für heiße Getränke geplant und hergestellt. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch eine sachwidrige Verwendung entstanden sind.
- Beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät vor Problemen elektrischer Art zu schützen:
 1. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit den Händen, sondern verwenden Sie nur die vorgesehenen Befehlsgeräte.
 2. Die Maschine nicht warten und/oder transportieren, solange sie heiß ist und ihr Stecker angeschlossen ist.
 3. Den Stecker nicht am Anschlusskabel ziehen.
 4. Die Maschine bei beschädigtem Anschlusskabel nicht verwenden.
 5. Die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
 6. Die Maschine und ihre Verpackung nicht kippen oder auf eine Seite legen.

Italiano

Deutsch

English

7. Die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl unter Druck oder mit Dampf reinigen.
8. Die Maschine nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen.
9. Die Maschine darf nicht von Kindern unter acht Jahren und von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden bei der Benutzung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und eingewiesen. Geeignete Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, damit Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, für die der Benutzer zuständig ist, dürfen nicht von Kindern über acht Jahren ohne Aufsicht ausgeführt werden.

Punkt 9 zum WELTWEITEN MARKT:



Die Maschine darf nicht von Menschen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden beaufsichtigt oder eingewiesen.

Kinder dürfen die Maschine nicht zum Spielen benutzen.

1. Keine Behälter mit Flüssigkeiten auf die Maschine stellen.



Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, darf sie solange nicht installiert und verwendet werden, bis die Gewissheit besteht, dass sie trocken ist. In diesem Fall muss jedoch vom Kundendienst eine Kontrolle vorgenommen werden, um festzustellen, ob die elektrischen Komponenten beschädigt sind.

- Benutzen Sie die Maschine bei Raumtemperaturen zwischen 5°C und 45°C, damit sie einwandfrei funktionieren kann.
- Verwenden Sie immer nur von Quick Mill zertifizierte Ersatzteile und Zubehör.

- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bei Funktionsstörungen, defekten Teilen oder Betriebsausfall muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von Fachleuten von Quick Mill ausgeführt werden. Setzen Sie sich dazu mit dem Kundendienst von Quick Mill in Verbindung.

Die Kessel sind mit einem Wärmeschutzgerät ausgestattet, das das Heizen im Schadensfall oder bei Überhitzung unterbricht.

Alle mit Strom betriebenen Heizungsbauteile befinden sich innerhalb des Gehäuses der Maschine.

Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal:

- Bei längerer Lagerung bei Temperaturen unter 2°C muss der Hydraulikkreis des Geräts entleert werden. Die Maschine zuerst mindestens eine Stunde lang in einem Raum mit geeigneter Raumtemperatur aufstellen und erst dann einschalten.
- Der Zugang zu den Servicebereichen ist nur dem Personal vorbehalten, das die erforderlichen Kenntnisse und praktische Erfahrungen besitzt, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Reinigungsmethode und -häufigkeit sind im Abschnitt „MASCHINE REINIGEN“ angegeben.
- Der bewertete energie-äquivalente Schallpegel ist niedriger als 70 dB.

INHALT

Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal:	65
VORWORT	69
Symbole	69
Warnhinweise	70
1. ALLGEMEINE ANGABEN	71
Bestimmungsgemäße Verwendung	71
Gegenanzeigen	71
Allgemeine Informationen	72
Vibrationen	72
2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE	73
Merkmale	73
3. ZUBEHÖR	75
4. TRANSPORT	77
Verpackung	77
Auspacken	77
5. INSTALLATION	78
6. FUNKTIONSWEISE	80
Inbetriebnahme	80
7. MANUELLE BEDIENUNG	81
Kaffeeausgabe	81
Handhebel	82
Beleuchtung Tassenablage	84
Wasser- und Dampfausgabe	85
Wasser und Dampf ausschließen	85
8. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN	86
Displayanzeigen zur Maschinenkonfiguration	87
Displayanzeige zur Konfiguration des Kaffee-Temperatursollwerts	88
Displayanzeige zur Konfiguration des Sollwerts der Kesseltemperatur	88
Displayanzeige zur Konfiguration der Zeiteinstellung für 1 Tasse Kaffee	89

Displayanzeige zur Konfiguration der Zeiteinstellung für 2 Tassen Kaffee...	90
Displayanzeige zur Kalibrierung des Füllstandssensors im Wassertank	91
Displayanzeige zur Konfiguration der Temperatureinheit	92
ECO-Displayanzeige	93
Standby-Anzeige	94
9. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN SMARTPHONE	95
Netzsuche	95
Passworteingabe	96
Dashboard	97
Benutzermenü / Wartung	99
Einstellung der Uhrzeiten	100
Netzwerkeinstellungen	102
Technische Einstellungen	103
10. AUSGABEN	105
Kaffeeausgabe	105
Verwendung des Spiegels bei der Kaffeeausgabe	106
Verwendung des Kaffeemehlpressers	107
Dampfausgabe	108
Heißwasserausgabe	108
10. REINIGUNG DER MASCHINE	109
Tägliche Reinigung	109
Regelmäßig oder nach intensiver Beanspruchung des Geräts	109
Dichtung auswechseln	110
Mögliche Fehlfunktionen	110
11. AUßERBETRIEBNAHME	112
Vorübergehend	112
Für immer	112
12. GUTER KAFFEE	113
Mahlen Einstellen	113
Einige Regeln für Einen Richtig Guten Espresso	114

Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

Cappuccino	116
Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen	117
Menü	118

VORWORT

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Weitere Hinweise oder Antworten auf Fragen, die nicht ausreichend behandelt wurden, erhalten Sie von Ihrem Einzelhändler.

Symbole



Das Warndreieck kennzeichnet alle wichtigen Erklärungen zur Sicherheit der Person.



Bitte halten Sie sich an diese Anweisungen, um Unfälle zu vermeiden!



Hinweis oder Anmerkung bezüglich Schlüsselfunktionen oder nützlicher Informationen.

a / 1

Buchstabe/Zahl stehen für Bezugnahmen auf Abbildungen und Geräteteile wie Tasten, Kontrollleuchten usw.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für Schäden in folgenden Fällen:

- Unsachgemäßer Gebrauch.
- Änderung des Stromkabels.
- Änderung beliebiger Gerätekomponenten.
- Verwendung von nicht originalen Komponenten oder Zubehör.
- Reparaturen, die nicht bei unseren vertraglich gebundenen Reparaturdienststellen erfolgt sind;



Dieses Produkt entspricht den Anforderungen zur Kennzeichnung gemäß WEEE-Richtlinie (2002/96/EG). Das angebrachte Symbol bedeutet, dass dieses Elektro- oder Elektronikgerät nicht mit dem normalen Abfall entsorgt werden darf. GERÄTEKATEGORIE, in Bezug auf die in Anhang 1 der WEEE-Richtlinie aufgeführten Geräte gehört dieses Produkt zur Kategorie 2 „Haushaltskleingeräte“.

NICHT IN BEHÄLTER FÜR NICHT GETRENNTEN HAUSMÜLL WERFEN.

Die mangelnde Beachtung der oben genannten Punkte führt zum Verfall der Garantie.

Warnhinweise

- Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, für die sie eine Gefährdung darstellen können.
- Das Stromkabel muss flach liegen (das Aufrollen oder Verwinden von Kabeln ist zu vermeiden). Kinder dürfen es nicht erreichen oder mitreißen können; es darf nicht in der Nähe von Flüssigkeiten, Wasser und Wärmequellen verlaufen und muss unversehrt sein (beschädigte Kabel sind von Fachpersonal zu ersetzen).
- Es sollten keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwendet werden. Sollte der Einsatz solcher Vorrichtungen notwendig sein, verwenden Sie nur zertifizierte Produkte mit den entsprechenden Qualitätskennzeichen (z.B. IMQ, VDE, +s usw.) und überprüfen Sie, dass der eingetragene Leistungswert über der Aufnahme (A = Ampere) der angeschlossenen Geräte liegt.
- Wenn Sie Zweifel haben oder unsicher sind, lassen Sie von Fachpersonal prüfen, ob die Stromversorgungsanlage den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entspricht, darunter:
 1. Leistungsfähige Erdung.
 2. Für die Stromaufnahme ausreichende Leiterquerschnitte.
 3. Leistungsfähiger Fehlerstromschutzschalter.
 4. Stellen Sie das Gerät auf eine wasserabstoßende Unterlage (Platte mit Beschichtung, aus Stahl, Keramik usw.), fern von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen usw.) und in Räumen, in denen die Temperatur nicht unter 5°C sinkt.
 5. Das Gerät darf nicht der Witterung ausgesetzt oder in Räumen mit hoher Luftfeuchte, wie Badezimmern aufgestellt werden.
 6. Zum Ersatz von Teilen wenden Sie sich bitte an einen Vertrags- oder zugelassenen Einzelhändler und verwenden Sie nur Originalersatzteile.
 7. Das verpackte Gerät muss vor der Witterung geschützt, trocken und ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Raumtemperatur darf nicht unter +5°C liegen.
 8. Es dürfen höchstens vier gleiche Packungen übereinandergestapelt werden. Bitte stellen Sie keine anderen schweren Packstücke darauf.
 9. Der Hersteller haftete nicht bei Personen- und Sachschäden, die durch falsche Installation oder Verwendung verursacht werden.

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Diese Gebrauchsanleitung ist grundsätzlich wichtig, damit Sie Ihre Kaffeemaschine in aller Sicherheit verwenden können. Daher ist es sehr wichtig, dass Sie alle nachstehend angegebenen Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen aufmerksam lesen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät wurde für die Ausgabe von ein oder zwei Tassen Kaffee auf Basis von gemahlenem Kaffee, sowie die Ausgabe von Heißwasser und Dampf entwickelt und hergestellt.

Die Maschine ist für den Gebrauch zuhause oder in Umgebungen, wie:

1. Geschäften, Büros und anderen Arbeitsräumen
2. Ländlichen Tourismusbetrieben
3. Beherbergungsbetrieben wie Hotels und Ferienwohnungen
4. Garnis bestimmt.
5. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich.
6. Der Bediener muss die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchs- und Wartungsanweisen immer beachten.
7. Stellen Sie im Zweifelsfall oder bei Funktionsstörungen das Gerät ab, führen Sie keine Reparaturen selbst durch, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Gegenanzeigen



Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet und nicht für andere Zwecke eingesetzt werden, wie beispielsweise zum Mahlen und Zubereiten anderer Produkte als Kaffee oder Nahrungsmittel.

Italiano

Deutsch

English

Allgemeine Informationen

Die Maschine darf nur mit sauberem Süßwasser im Tank verwendet werden. Bei stark mineralhaltigem Wasser ist ein Enthärter zu benutzen. Die Hydrauliksysteme können durch Kalkansammlungen verstopft werden und Maschinenschäden verursachen. „Zu weiches“ Wasser kann Störungen der elektronischen Signale für den Heizkessel und den Wassertank verursachen. In diesem Fall gefiltertes Wasser verwenden.

Vibrationen

Die Maschine ist mit vibrationshemmenden Gummifüßen ausgestattet.

Bei normalen Arbeitsbedingungen entstehen keine für Personen und/oder Sachen schädlichen Vibrationen.

2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE

Merkmale

Das Gerät wurde für die Ausgabe von Kaffee, Wasser und Dampf entwickelt und hergestellt. Es hat keine Kaffeemühle.

Auf der rechten Seite befindet sich ein Fach zum Einsetzen des Wassertanks.

Über die Tasten auf der Vorderseite und mit dem Handhebel an der Seite können die Getränkeausgabe und die Gerätefunktionen programmiert werden. Über WiFi können Sie die Einstellungen am Gerät auch direkt von Ihrem Smartphone aus über einen URL-Kode vornehmen.

Im Gerät befinden sich der Kessel zum Erhitzen von Wasser und Dampf sowie der Wärmeaustauscher für den Kaffee.

Die diversen Geräteteile werden im Folgenden beschrieben.

Legende:

- | | |
|--------------------------------|---|
| a. Aufstellfüßchen | l. Wassertank |
| b. Kaffeemehlpresser | m. Tropfschale |
| c. Display | n. Dampflanze |
| d. Taste für Heißwasserausgabe | o. Handhebel |
| e. Taste Dampfausgabe | p. Tassenwarmhalteplatte |
| f. Manometer | q. AN/AUS-Schalter |
| g. Ausgabetaste für 1 Tasse | r. Netzsteckerbuchse |
| h. Ausgabetaste für 2 Tassen | s. Siebträger |
| i. Heißwasserauslauf | t. Taste für manuelle Ausgabe/Menüzugriff |
| j. Brühgruppe | |
| k. Tassenauflage | |

Abmessungen l x h x p 365 x 363 x h 332 mm

Nettogewicht 16 Kg

Versorgungsspannung 120/220-240 V/ 50-60 Hz

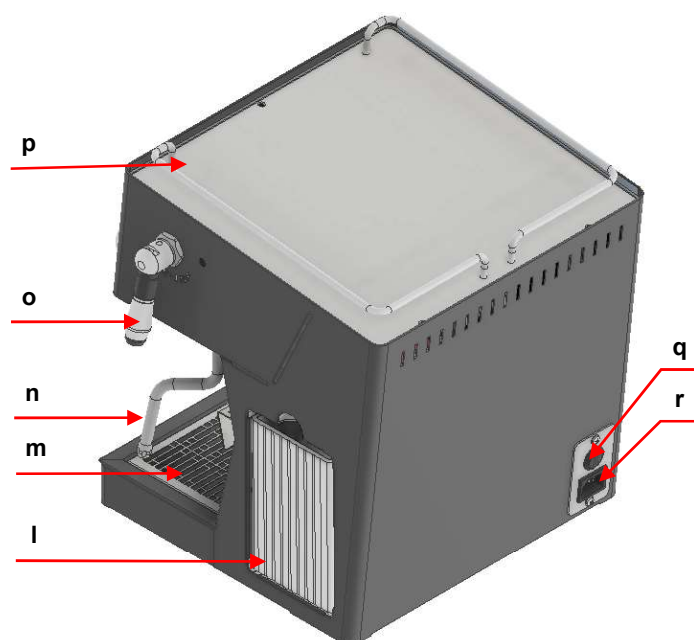
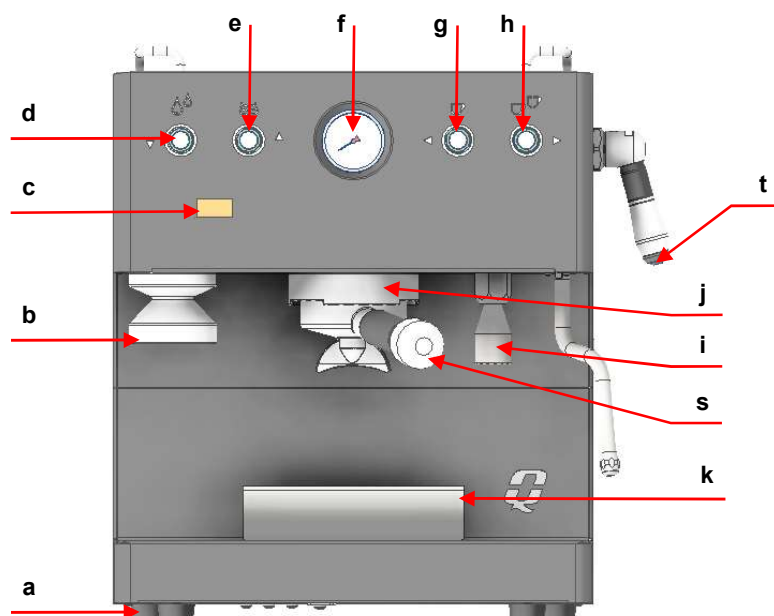
Leistung 1500 W

Temperatur der Betriebsumgebung +5° / +45° C

Italiano

Deutsch

English



3. ZUBEHÖR

Folgendes Zubehör wird mit dem Gerät mitgeliefert:



Reinigungspinsel



Reinigungsbürste



Inbusschlüssel



Siebeinsatz 1 Tasse



Siebeinsatz 2 Tassen



*Siebeinsatz 2+
Tassen*



Bodenloser Siebträger



Siebträger mit 2 Ausläufen

Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English



Milchkanne



Reinigungstuch



Spiegel



Magnetischer Kaffeemehlpresser



Dichtung (Ersatz)



1 Öffnung



3 Öffnungen

Dampfdüse

4. TRANSPORT

Verpackung

Das Packstück muss immer aufrecht transportiert werden, unter Beachtung der an der Außenseite aufgedruckten Angaben.

Die Verpackung nicht kippen oder auf eine Seite legen.

In der Verpackung sind die losen Teile und die mitgelieferte Dokumentation enthalten, die zum Nachschlagen aufbewahrt werden muss.

Auspacken

- Überprüfen Sie die Verpackung sorgfältig auf eventuelle Beschädigungen.
- Öffnen Sie den oberen Teil der Verpackung, entnehmen Sie das Zubehör und nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Bewahren Sie die Verpackung für einen eventuellen zukünftigen Transport auf.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit von Gerät, Zubehör, Netzkabel und Stecker. Informieren Sie im Schadensfall sofort den Fachhändler.
- Bei sichtbaren Fehlern oder Beschädigungen der Maschine setzen Sie sich bitte sofort mit dem befugten Händler oder dem Hersteller in Verbindung, um geeignete Vorsichtsmaßnahmen ergreifen zu können.

Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styroportteile, Nägel, Pappe usw.) darf für Kinder nicht zugänglich sein, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial vorschriftsmäßig.

5. INSTALLATION

Die Maschine wird bereit für die Installation gemäß den Daten des Typenschildes geliefert.

Die Maschine ist für den Betrieb mit einem Tank gestaltet.

Prüfen Sie nach, ob die Stromleitung den Merkmalen der Maschine entspricht.

Die Stromversorgungsanlage muss mit einem Schutzschalter oder einem Sicherheitsautomaten mit effizienter Erdung ausgestattet sein. Ist keine elektrische Sicherheit vorhanden, muss ein zweipoliger Fehlerstrom-Leistungsschutzschalter von Fachpersonal gemäß den gültigen Sicherheitsvorschriften installiert werden.



Die Erdung des Geräts ist vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn diese Sicherheitsvorschrift nicht beachtet wird.

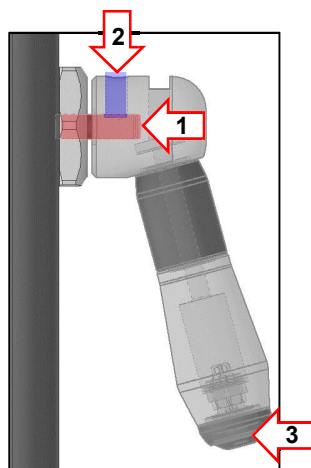
Es ist darauf zu achten, dass das Stromversorgungskabel nicht durch Biegen, Quetschen oder sonstige Beanspruchung beschädigt wird.

Ziehen Sie den Stecker, um den Anschluss des Geräts zu trennen, und nicht am Kabel, um Beschädigungen zu vermeiden. Berühren Sie den Stecker niemals mit nassen Händen.

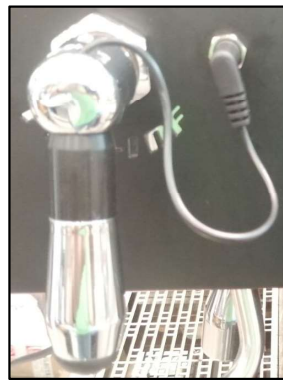
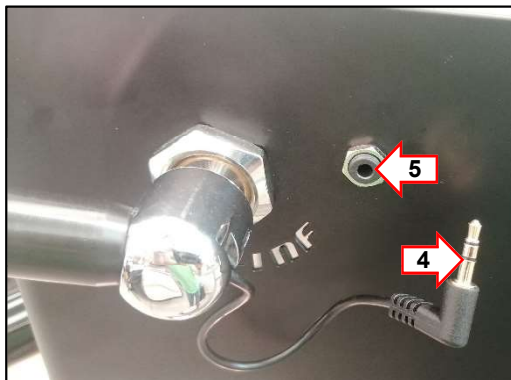
Es wird empfohlen, die Maschine nicht in Nischen oder ähnlichen Ausnehmungen aufzustellen, um Schwierigkeiten beim Arbeiten, Nachfüllen und Warten zu vermeiden. Stellen Sie die Maschine mit mindestens 15 cm Abstand von der Wand auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Die Fläche, auf der die Maschine installiert werden soll, muss eben, trocken, ausreichend tragfähig und stabil sein. Ihre Höhe vom Boden muss 80 cm betragen.

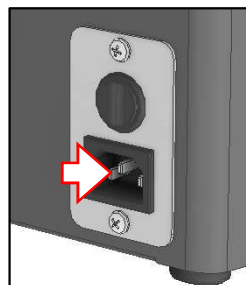
Stecken Sie nach dem Aufstellen des Geräts den seitlichen Hebel auf den Stift **(1)** auf, senkrecht zum Gerät und mit der Drucktaste nach unten **(3)**. Setzen Sie die Innensechskantschraube **(2)** an der Farbmarkierung ein und ziehen Sie sie mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel fest.



Klinkenstecker (Jack) **(4)** in die Buchse **(5)** stecken.



Danach den Netzstecker anschließen.



Italiano

Deutsch

English

6. FUNKTIONSWEISE



Achten Sie auf die heißen Geräteteile, insbesondere auf die Brühgruppe, die Dampfpflanze und den Heißwasserauslauf.

Achten Sie bei der Verwendung der Dampfpflanze darauf, mit den Händen niemals darunter zu greifen, und berühren Sie die Dampfpflanze nicht sofort nach der Verwendung.

Inbetriebnahme

- Füllen Sie den Wassertank.
- Zum Einschalten drücken Sie den An/Aus-Schalter auf der Rückseite des Geräts.



Wenn der Tank voll ist, aber auf dem Display das Symbol „Wassermangel“ erscheint, führen Sie eine Kalibrierung des Füllstandssensors durch, siehe Anleitung im Abschnitt „Displayanzeige Kalibrierung des Füllstandssensors im Wassertank“.

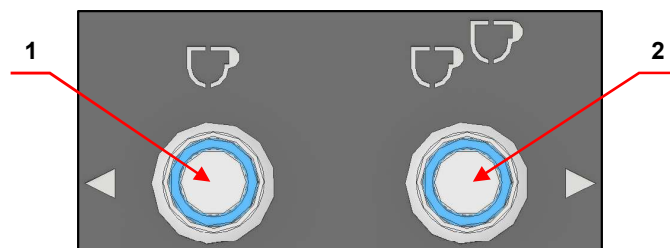


- Das Gerät füllt den Kessel, bis der Füllstand erreicht ist. Dauert der Füllvorgang länger als nötig, erscheint im Display die Meldung „Timeout“. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und wieder ein, um den Füllvorgang erneut zu starten. Sollte die Meldung wieder erscheinen, schalten Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob das Hydrauliksystem verstopft ist oder Wasserlecks vorhanden sind.
- Nach dem Auffüllen startet das Gerät den Wasserkessel und den Wärmetauscher.
- Wenn die Temperatur 100 °C erreicht, leuchten die Tasten für die Wasser- (D) und Dampfausgabe (E) auf.

7. MANUELLE BEDIENUNG

An der Frontseite des Geräts befinden sich folgende manuell bedienbare Multifunktionstasten:

Kaffeeausgabe



Diese beiden Tasten für die Kaffeeausgabe haben folgende Funktionen:

1. Kaffeeausgabe für 1 Tasse und Zurückschalten zur vorherigen Displayanzeige während der Geräteeinstellungen (Taste „Zurück“).
Die LED in der Taste blinkt während der Kaffeeausgabe.
2. Kaffeeausgabe für 2 Tassen und Weiterschalten zur nächsten Displayanzeige während der Geräteeinstellung (Taste „Vorwärts“).
Die LED in der Taste blinkt während der Kaffeeausgabe.

Italiano

Deutsch

English

Handhebel

Über den seitlichen Handhebel können die Geräteparameter und die Kaffeedosierung konfiguriert werden, ebenso die Druckeinstellung der Brühgruppe und des Vorbrühens.

- Halten Sie die Taste am Hebel bei eingeschaltetem Gerät gedrückt, um die Displayanzeige zur *Einstellung der Heißwasserdosierung* (fünf Sekunden) und die Displayanzeige für die *Geräteparameter* (zehn Sekunden) aufzurufen.

Seite Einstellung der
Heißwasserdosierung



Seite Maschinenparameter



- Wenn das Gerät ausgabebereit ist, drücken Sie die Drucktaste unten am Hebel einmal, damit der Kaffee kontinuierlich ausgegeben wird. Um die Ausgabe zu beenden, drücken Sie die Taste erneut.

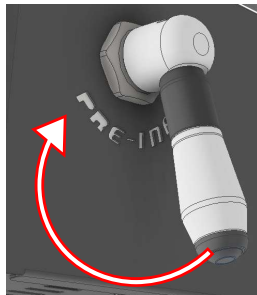
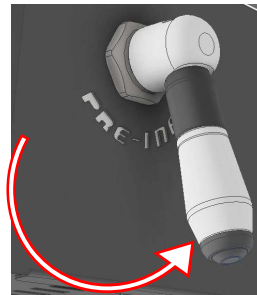
Ausgabetaste



Stopptaste



- Drehen Sie den Hebel während der Kaffeeausgabe im Uhrzeigersinn, wenn Sie den Ausgabedruck erhöhen möchten. Drehen Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn, um den Ausgabedruck zu verringern.

Druck erhöhen*Druck mindern*

- Bei dosiertem Kaffee können Sie den Vorbrühdruck einstellen, indem Sie den Hebel in die Vorbrühposition bringen, entsprechend der Markierungen am Gerätegehäuse. Der eingestellte Druck wird auf dem Manometer angezeigt. Nach dem Vorbrühen steigt der Druck und der Kaffee wird ausgegeben.

Beispiel für den Vorbrühdruck*Beispiel für den Ausgabedruck*

Beleuchtung Tassenablage

Während der Kaffeeausgabe ist die Tassenablage auf beiden Seiten des Siebhalters beleuchtet.

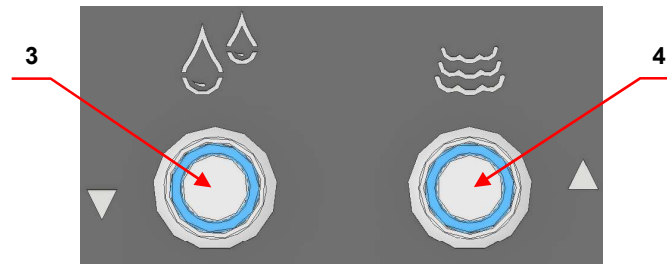
Um die Beleuchtungsfunktion auszuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Gerät mittels des An/Aus-Schalters auf der Rückseite ausschalten.
2. Halten Sie die Ausgabetaste für 1 Tasse gedrückt und schalten Sie das Gerät wieder ein.
3. Die Ausgabetaste für *1 Tasse* leuchtet auf, um die Befehlsannahme anzuzeigen: Lassen Sie die Taste los.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem An/Aus-Schalter auf der Rückseite aus und wieder ein.

Um die Beleuchtungsfunktion einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Gerät mittels des An/Aus-Schalters auf der Rückseite ausschalten.
2. Halten Sie die Ausgabetaste für 1 Tasse gedrückt und schalten Sie das Gerät wieder ein.
3. Die Ausgabetaste für *1 Tasse* leuchtet auf, um die Befehlsannahme anzuzeigen: Lassen Sie die Taste los.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem An/Aus-Schalter auf der Rückseite aus und wieder ein.

Wasser- und Dampfausgabe



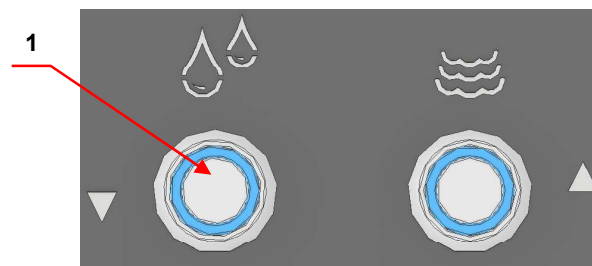
Diese beiden Ausgabetasten haben die folgenden Funktionen:

3. Heißwasserausgabe und nach unten scrollen innerhalb der Displayanzeige während der Geräteeinstellungen.
Während der Wasserausgabe blinkt die LED in der Taste
4. Dampfausgabe und nach oben scrollen innerhalb der Displayanzeige während der Geräteeinstellungen.
Während der Dampfausgabe blinkt die LED in der Taste.

Wasser und Dampf ausschließen

Wenn Sie die Taste „Wasser“ **(1)** fünf Sekunden lang gedrückt halten, schaltet der Kessel ab. In diesem Zustand schalten sich die Wasser- und Dampftasten aus und Wasser- bzw. Dampfausgabe werden deaktiviert.

Um die Ausgabe wieder zu ermöglichen, drücken Sie die Taste „Wasser“ **(1)** erneut für fünf Sekunden.



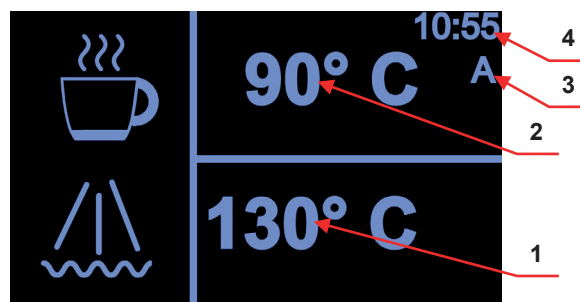
Italiano

Deutsch

English

8. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, erscheint folgender Hauptbildschirm auf dem Display:



1. Kesseltemperatur für Wasser/Dampf
2. Kaffeetemperatur
3. Automatisches Ein-/Ausstellen (A zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist.)
4. Uhrzeit



Nach 15 Minuten ohne Kaffeebezug schaltet sich das Display aus, jedoch heizt die Maschine weiter.

Um das Display wieder zu aktivieren, einer von den Tasten für den Kaffee-oder-Wasserbezug drücken.

Displayanzeigen zur Maschinenkonfiguration

Halten Sie die Drucktaste am Handhebel fünf Sekunden lang gedrückt, um die Displayanzeige für die *Konfiguration der Heißwasserdosierung* aufzurufen.



Drücken Sie die Taste für die Heißwasserausgabe.



Die kontinuierliche Ausgabe startet. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die Taste erneut, um sie zu speichern. Die minimal einstellbare Ausgabezeit beträgt fünf Sekunden.

Italiano

Deutsch

English

Wenn Sie die Drucktaste des Handhebels länger als fünf Sekunden gedrückt halten, können Sie auf folgende Displayanzeigen zur Konfiguration der Geräteparameter zugreifen.

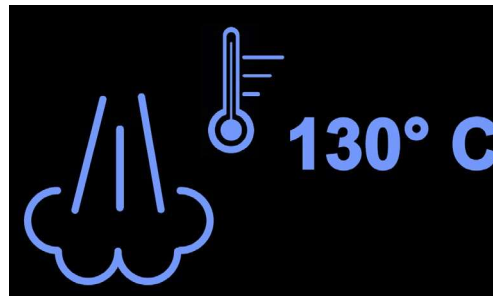
Displayanzeige zur Konfiguration des Kaffee-Temperatursollwerts



Stellen Sie die Temperatur mit den Pfeiltasten ▼▲ ein.

Displayanzeige zur Konfiguration des Sollwerts der Kesseltemperatur

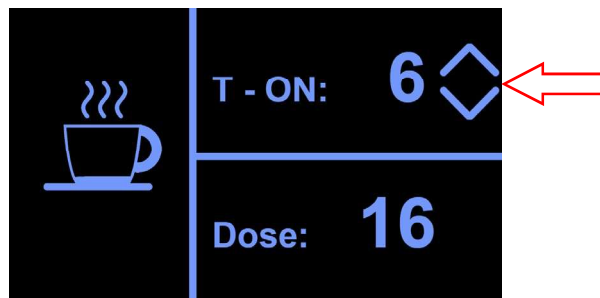
Durch Drücken der „Vorwärts“-Taste (▶) gelangen Sie in die Displayanzeige zur Einstellung der Kesseltemperatur für Wasser/Dampf.



Stellen Sie die Temperatur mit den Pfeiltasten ▼▲ ein.

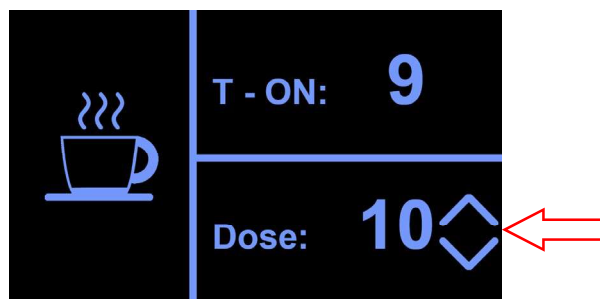
Displayanzeige zur Konfiguration der Zeiteinstellung für 1 Tasse Kaffee

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangen Sie in die Displayanzeige zur Zeiteinstellung für Vorbrühen und Dosierung von 1 Tasse Kaffee.



In dieser Displayanzeige kann die Vorbrühzeit (ausgedrückt in Sekunden) geändert werden, indem sie mit den Pfeiltasten ▼▲ erhöht oder verringert wird.

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangt man zum Parameter für die *Dosierung* und mit den Pfeiltasten ▼▲ wird die Zeit, in Sekunden, der Dosierung verändert.



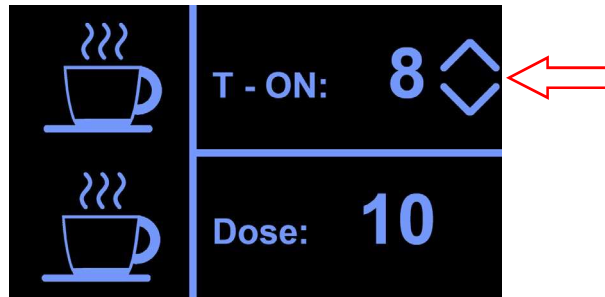
Italiano

Deutsch

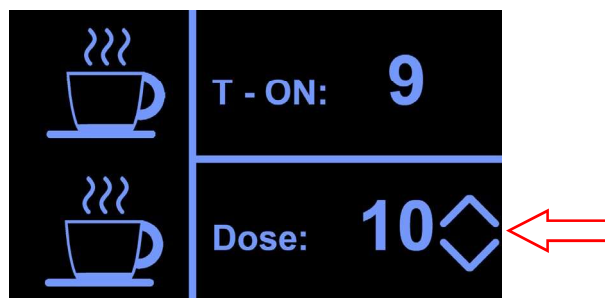
English

Displayanzeige zur Konfiguration der Zeiteinstellung für 2 Tassen Kaffee

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangen Sie in die Displayanzeige zur Zeiteinstellung für Vorbrühen und Dosierung von 2 Tassen Kaffee.



In dieser Displayanzeige kann die Vorbrühzeit (ausgedrückt in Sekunden) geändert werden, indem sie mit den Pfeiltasten ▼▲ erhöht oder verringert wird. Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangt man zum Parameter für die *Dosierung* und mit den Pfeiltasten ▼▲ wird die Zeit, in Sekunden, der Dosierung verändert.



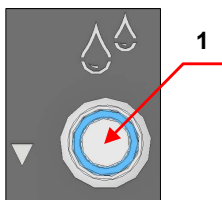
Displayanzeige zur Kalibrierung des Füllstandssensors im Wassertank

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangen Sie in die Displayanzeige zur Kalibrierung des Füllstandssensors im Wassertank.



Für die Kalibrierung des Sensors gehen Sie folgendermaßen vor:

- Setzen Sie den leeren und vollständig trockenen Wassertank ein.
- Wenn diese Displayanzeige erscheint, drücken Sie die Wasserausgabetaste **(1)** zwei Sekunden lang, um die Selbstkalibrierung zu starten, während der die vier Tasten am Gerät blinken.



- Wenn die Tasten nicht mehr blinken, ist die Kalibrierung abgeschlossen.

Italiano

Deutsch

English

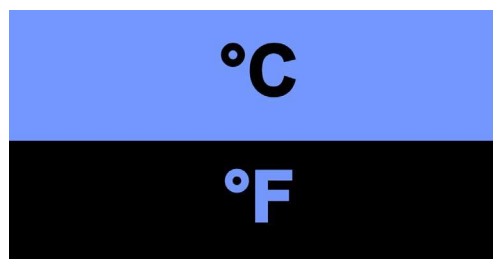
Italiano

Deutsch

English

Displayanzeige zur Konfiguration der Temperatureinheit

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ () gelangen Sie in die Displayanzeige zur Einstellung der Temperatureinheit.



Wählen Sie Celsius oder Fahrenheit mit den Pfeiltasten ▼▲.

ECO-Displayanzeige

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangen Sie in die Displayanzeige der ECO-Einstellung, diese kann mit den Pfeiltasten ▼▲ aktiviert bzw. deaktiviert werden.

- *ECO aktiviert*



Wenn Sie den ECO-Modus aktivieren, müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Die Zeit, in Minuten, nach denen das Gerät in den ECO-Modus wechselt.
- Die Temperatur, auf die der Kessel abgesenkt wird, wenn er in den ECO-Modus übergeht.

Diese Parameter können über die Anwendungssoftware eingestellt werden.

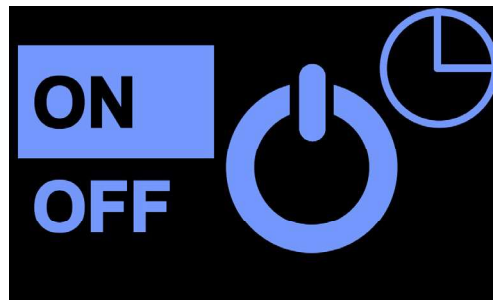
- *ECO deaktiviert*



Standby-Anzeige

Durch Drücken der Pfeiltaste „Vorwärts“ (▶) gelangen Sie in die Displayanzeige Ein/Aus des Standby-Modus, der über die Pfeiltasten ▼ ▲ reguliert wird.

- *Standby aktiviert*



Ist dieser Modus aktiviert, schaltet sich das Gerät nach zwanzig Minuten Nichtgebrauch aus.

- *Standby deaktiviert*



9. DESCRIZIONE DISPLAYANZEIGEN SMARTPHONE

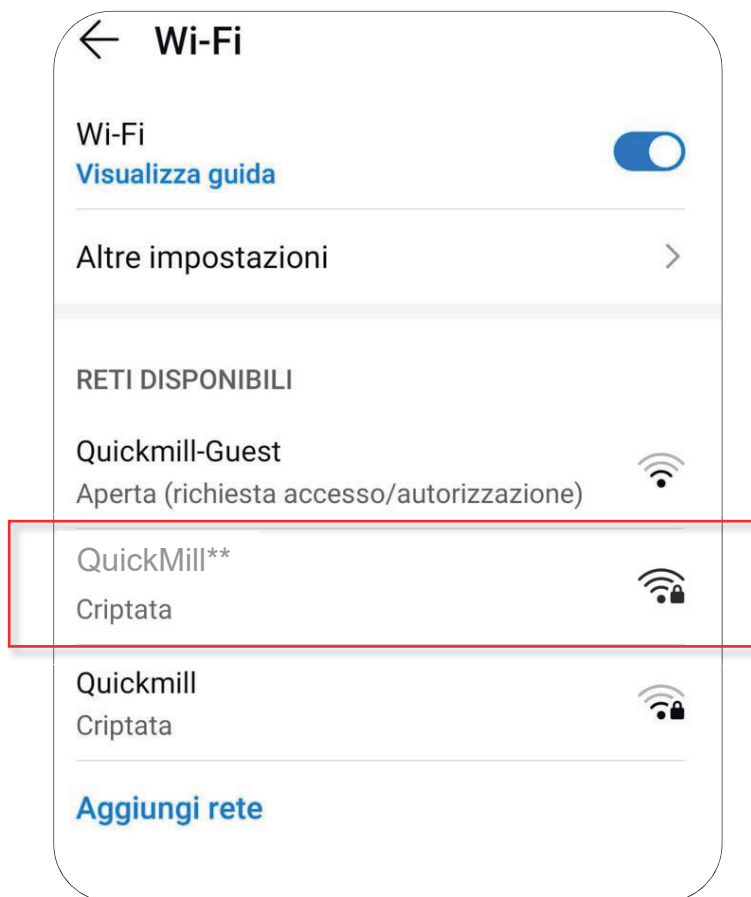
Die Werte aller vorhandenen Felder und die Auswahl aller Einstellungen sind über Touch-Bedienelemente und über die Tastatur Ihres Smartphones ausführbar.



Es kann immer nur ein Smartphone verbunden werden.

Netzsuche

Der erste Schritt ist die Suche nach dem **QuickMill****-Netzwerk in der Liste der verfügbaren Netze auf Ihrem Smartphone.



Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

Passwordeingabe

Passwort eingeben **2046quickmill24**

← QuickMill**

Password

👁

☐ Mostra opzioni avanzate

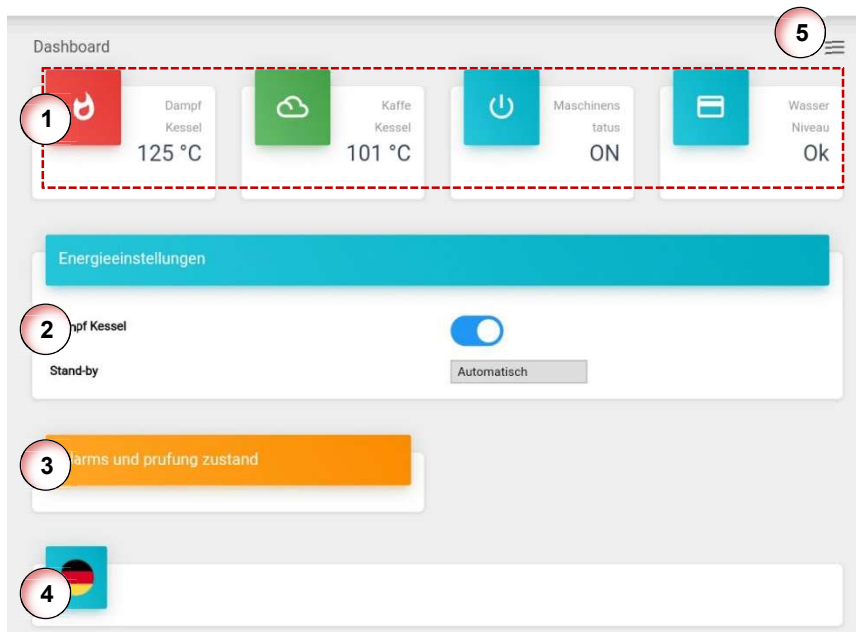
ANNULLA

CONNETTI

Verwenden Sie Ihren Browser, um die IP-Adresse 192.168.1.1 einzugeben oder scannen Sie den QR-CODE.



Dashboard



1. In diesen Feldern werden die Parameter des Gerätestatus angezeigt: Kesseltemperatur, Gerätestatus (EIN/AUS) und der Füllstand im Wassertank.
2. Energieeinstellungen: Über diese Felder erfolgt die Aktivierung/Deaktivierung des Kessels, des ECO-Modus sowie des Automatik- oder manuellen Betriebsmodus.

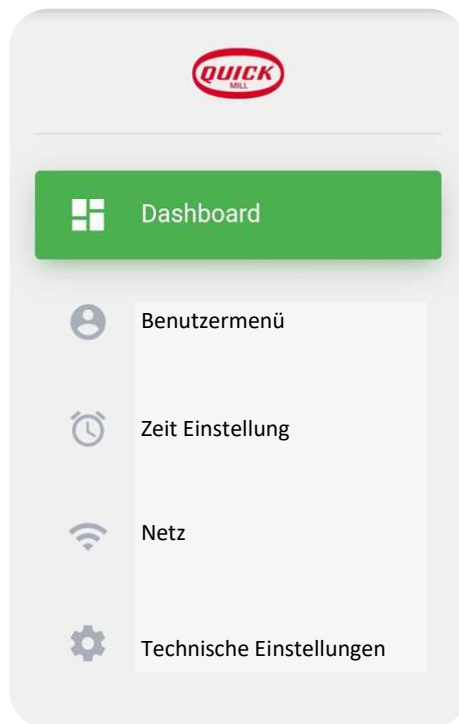


Wenn Sie die Taste zur Auswahl des Modus drücken, erscheint diese Displayanzeige, auf der Sie den Standby-Modus einstellen können. Diese Funktion ist optional.

3. Status der Alarmer und Kontrollen: In diesem Feld werden die im Gerät vorhandenen Alarmer angezeigt, falls vorhanden.
4. Durch Drücken auf die Flagge kann die Sprache ausgewählt werden:
 - Italienisch
 - Englisch
 - Deutsch
5. Durch Berühren dieser Schaltfläche in der rechten oberen Ecke



kann das seitliche Menüfenster angezeigt werden, von dem aus Sie auf die verschiedenen Menüansichten zugreifen können.



Benutzermenü / Wartung

The screenshot shows the 'Wartung' (Maintenance) menu with the following sections:

- 1 Einzel Portion:**
 - Vor Bruehn [s]: 5
 - Bruehn [s]: 16
- 2 Doppel Portion:**
 - Vor Bruehn [s]: 10
 - Bruehn [s]: 32
- 3 Wasser Menge:**
 - Bruehn [s]: 15
- 4 Wartung:**
 - Teil zahler: 330 (RESET)
 - Geshmt Zahler: 330
 - Filter Zahler: 330 (RESET)
 - Filterlebensdaue f: 1000
 - Maßeinheit: ☒ °C ☐ °F
 - Setpoint Dampf: 130
 - Setpoint Kaffee: 95

1. 1 Tasse: In diesem Feld können die Zeiten, in Sekunden, von Vorbrühen und Aufbrühen für die Ausgabe einer einzelnen Tasse Kaffee eingestellt werden.
2. 2 Tassen: In diesem Feld können die Zeiten, in Sekunden, von Vorbrühen und Aufbrühen für die Ausgabe von zwei Tassen Kaffee eingestellt werden.
3. Wassermenge: In diesem Feld kann die Ausgabezeit, in Sekunden, für Wasser eingestellt werden (Mindestzeit 5 Sekunden).
4. Wartung: In diesem Feld können der Getränkeausgabezähler und der Filterzähler angezeigt und zurückgesetzt werden. Der Gesamtzähler kann nicht zurückgesetzt werden.
Sie können auch die Temperatureinheit sowie den Sollwert des Kessels und des Wärmeaustauschers einstellen.

Italiano

Deutsch

English

Zeit Einstellung
ECO Einstellung

1. **Ausstellung**

Datum

Zeit

SALVA IMPOSTAZIONI

2. **ECO Einstellung**

Timeout ECO [minuten]

ECO [°C]

EINSTELLUNGEN SPEICHERN

3. Aus auto einstellung

MONTAG

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☐

ÜBERHAUPT KOPIEREN

DIENTAG

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☐

MITTWOCH

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☐

DONNERSTAG

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☐

FREITAG

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☐

SAMSTAG

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☐

SONNTAG

EIN	AUS	Aktiv
08.00	12.05	☒
13.05	18.00	☒
		☒

1. Uhrzeiteinstellung: In diesen Feldern können Sie Datum und Uhrzeit des Geräts einstellen. Drücken Sie anschließend auf *Einstellungen speichern*.
2. ECO-Einstellung: Wenn ECO aktiviert ist, kann die Temperatur eingestellt werden, auf die Kessel und Wärmeaustauscher nach der eingestellten Zeit absinken müssen. Drücken Sie anschließend auf *Einstellungen speichern*.
3. Automatik AN/AUS-Einstellungen: In diesen Feldern können Sie die automatische Ein-/Ausschaltzeiten des Geräts für alle Wochentage einstellen. Wenn Sie die Zeiten für alle Tage gleich einstellen möchten, drücken Sie nach der Eingabe der Zeiten für Montag auf *Alle kopieren*, um sie automatisch für die anderen Tage zu wiederholen. Für jeden Tag können Sie drei Zeitfenster einstellen.

Italiano

Deutsch

English

Netzwerkeinstellungen

Über diese Seite können Sie sich zur Nutzung der Anwendungssoftware anmelden, indem Sie Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort eingeben.

Netz Einstellungen

Access Point

IP192.168.1.1

SSIDQuickMill85

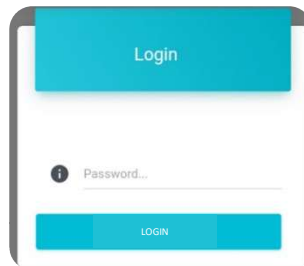
PASSWORD

Tor80

Channel

EINSTELLUNGEN SPEICHERN

Technische Einstellungen



Passwort eingeben für Zugang auf die Menüseite „Technische Einstellungen“

Technische Einstellungen

Dampf Boiler 1

Kp 10

Ki 1

Kd 15

B 4

SPEICHERN

Kaffee Kessel P 2

Kp 10

Ki 3

Kd 10

B 10

SPEICHERN

Menü 1 3

Sensibilità sonda ☐ Hoch ☒ Mittel ☐ Niedrig

Altes Passwort Neues Passwort Bestätigen/ Passwort

SALVA CREDENZIALI

Storico allarmi 4

Verzeichnis	Alarm	Datum	Zeit
Alarm 1	Missing NTC steam	2000-00-00	00:00
Alarm 2	Missing NTC coffee	2000-00-00	00:00
Alarm 3	Missing NTC steam	2000-00-00	00:00
Alarm 4	Missing NTC coffee	2000-00-00	
Alarm 5	No Alarm		

Italiano

Deutsch

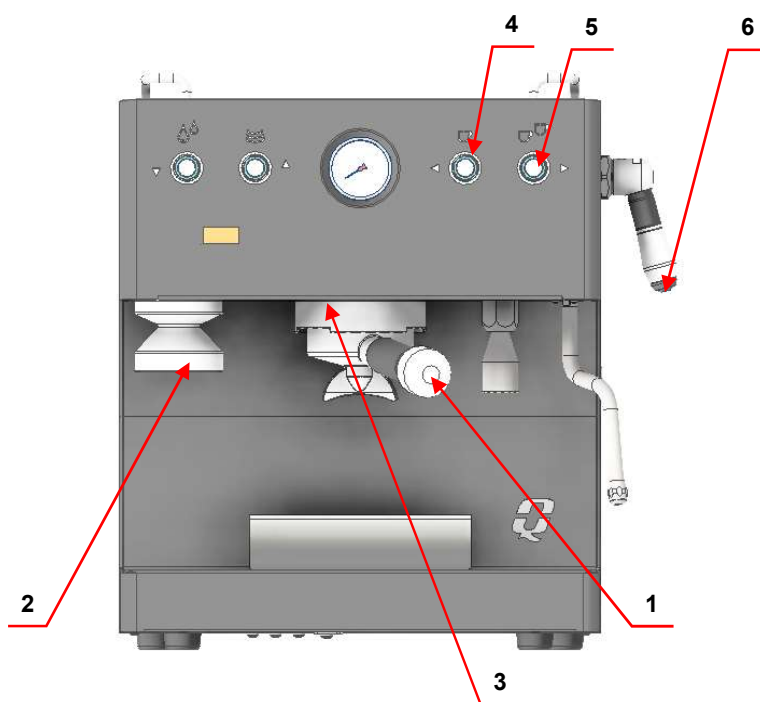
English

1. PID Kessel: In diesen Feldern können Sie die Werte für den Kessel einstellen.
2. PID Kaffeeessel: In diesen Feldern können Sie die Werte für den Kaffeeessel einstellen.
3. Menü 1: In diesen Feldern können Sie das neue Passwort festlegen, es aktivieren und die Empfindlichkeit des Füllstandssensors einstellen.
Nachdem Sie die Angaben für jedes Feld eingestellt haben, drücken Sie *Speichern*, um sie zu speichern.
4. Alarmhistorie: Übersicht über die im Gerät vorhandenen und behobenen Alarme seit Beginn der Lebensdauer des Geräts, geordnet nach Datum und Uhrzeit. Diese Parameter sind nur für autorisiertes Fachpersonal zugänglich.

10. AUSGABEN

Kaffeeausgabe

- Lösen Sie den Siebträger **(1)** aus seinem Sitz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Füllen Sie den Siebeinsatz mit einer oder zwei Dosen Kaffee (je nach Siebeinsatz).
- Drücken Sie den Kaffee mit dem Kaffeemehlpresser **(2)**.
- Setzen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe **(3)** ein und ziehen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn fest.
- Stellen Sie die Tassen entsprechend der Ausläufe unter den Siebträger.
- Drücken Sie die Ausgabetaste für 1 Tasse **(4)** bzw. für 2 Tassen **(5)** oder die Drucktaste am Handhebel **(6)** für Dauerdosierung. Nach einigen Sekunden startet das Gerät mit der Kaffeeausgabe, der je nach Einstellung eine Vorbrühphase vorausgeht. Wenn die eingestellte Dosis für 1 oder 2 Tassen Kaffee erreicht ist, stoppt die Ausgabe automatisch, während bei kontinuierlicher Ausgabe die Drucktaste am Handhebel erneut gedrückt werden muss.



Verwendung des Spiegels bei der Kaffeeausgabe

Der als Zubehör mitgelieferte Spiegel kann nützlich sein, um die ersten Kaffeetropfen aus dem bodenlosen Siebträger leichter und deutlicher zu sehen, während Sie vor dem Gerät stehen und zwar ohne sich bücken zu müssen.

Positionieren Sie den Spiegel, indem Sie ihn rechts oder links von der Brühgruppe auf das Abtropfgitter legen und die Spiegelung so einstellen, dass Sie den Auslauf des Siebträgers gut sehen können.



Positionierung des Spiegels bei der Kaffeeausgabe

Verwendung des Kaffeemehlpressers

Der Kaffeemehlpresser kann entweder direkt am Gerät verwendet werden



oder er kann abgenommen und in der Hand gehalten werden.



Um ihn von der Maschine zu trennen, ziehen Sie ihn einfach nach unten, während Sie ihn zum erneuten Anbringen dem unter dem Gerät platzierten Magneten annähern müssen.

Italiano

Deutsch

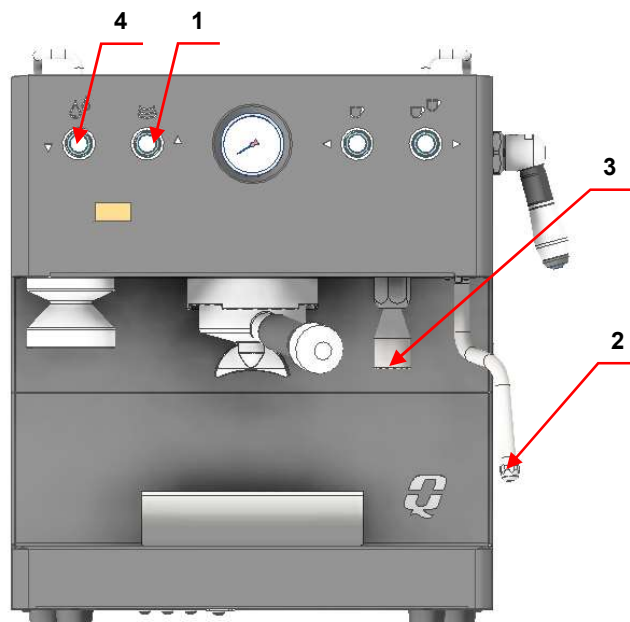
English

Dampfausgabe

- Drücken Sie die Dampftaste **(1)**, warten Sie einige Sekunden und lassen Sie das Restwasser aus der Dampfplanze **(2)** ab.
- Tauchen Sie die Dampfplanze **(2)** in die zu erhitzende Flüssigkeit (Milch, Wasser, etc...), drücken Sie die Dampftaste **(1)**: Der austretende Dampf erhitzt die Flüssigkeit auf die gewünschte Temperatur. Drücken Sie die Taste erneut, um die Ausgabe zu beenden.
- Wenn Sie das Erhitzen des Getränks beendet haben, lassen Sie etwas Dampf ab, um die Düsenöffnungen der Dampfplanze zu reinigen und trocknen Sie die Stab mit einem geeigneten Tuch.

Heißwasserausgabe

- Stellen Sie den Wasserauffangbehälter unter den Wasserauslauf **(3)**.
- Drücken Sie die Taste „Heißwasserausgabe“ **(4)**, um die Ausgabe zu starten.
- Die Ausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist, oder manuell durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste.



10. REINIGUNG DER MASCHINE



Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, metallischen oder scheuernden Hilfsmitteln wie Scheuerschwämme, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder sonstigen Reinigungsmitteln, sondern verwenden Sie lediglich ein feuchtes Tuch oder einen feuchten Schwamm.

Eine sorgfältige und gründliche Reinigung ist sehr wichtig für Zuverlässigkeit, Lebensdauer und sicheren Betrieb des Geräts.

Tägliche Reinigung

- Siebträger ausklinken und abnehmen.
- Siebeinsatz reinigen und mit sauberem Wasser ausspülen. Hilfreich ist die Verwendung einer Bürste.
- Mindestens einmal pro Woche, auch wenn der Kaffee ganz normal ausläuft, muss die Dichtung der Gruppe mit der entsprechenden Bürste gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Dampfzange.
- Kontrollieren, ggf. entleeren und reinigen Sie die Tropfschale (vgl. **M** Abschnitt 2).

Regelmäßig oder nach intensiver Beanspruchung des Geräts

Führen Sie zusätzlich zum täglichen Vorgehen folgende Maßnahmen aus:

- Tauchen Sie die Siebeinsätze und den Siebträger für einige Minuten in kochendes Wasser, um das Kaffeeöhl zu lösen und entfernen Sie es dann mit einem Tuch oder Schwamm.
- Wassertank reinigen

Dichtung auswechseln

- Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste für die Reinigung der Brühgruppe.
- Schrauben Sie das Duschsieb der Gruppe mit einem Schlitzschraubendreher gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Nach dem Abschrauben entfernen Sie das Duschsieb. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Feder und den kleinen Stift im Inneren nicht verlieren.
- Entfernen Sie Duschsieb und Duschplatte.
- Entfernen Sie die Dichtung.
- Reinigen Sie den Dichtungssitz mit der mitgelieferten Bürste. Nun können Sie die neue Dichtung einsetzen und alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Mögliche Fehlfunktionen



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Kundendienststelle, da ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.

Abfälle, die bei Betrieb oder Wartung anfallen, müssen, wenn sie nicht biologisch abbaubar oder gar umweltschädlich sind, in getrennten Behältern bei entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

Kontrollen, die vom Benutzer nach Abtrennen der Stromversorgung auszuführen sind.

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten:
 1. Sehen Sie nach, ob der Stecker eingesteckt ist.
 2. Vergewissern Sie sich, dass das Netz mit Strom versorgt wird und dass der FI-Schutzschalter oder Hauptschalter eingeschaltet ist.
 3. Überprüfen Sie den Zustand des Steckers und des Netzkabels, lassen Sie diese bei Beschädigung durch qualifiziertes Personal austauschen.
- Kaffee wird nicht ausgegeben:
 1. Zu wenig Wasser im Tank, Tank auffüllen.
 2. Die Pumpe hat sich aufgrund von übermäßigem Gebrauch überhitzt. Warten Sie, bis die Pumpe abgekühlt ist und der Thermoschutz zurückgesetzt wurde.

- Unregelmäßige Kaffeeausgabe

1. Reinigen Sie das Sieb im Siebträger.
2. Zu fein oder zu grob gemahlener Kaffee.

- Keine Heißwasser- oder Dampfausgabe

1. Zu wenig Wasser im Tank, Tank wieder auffüllen.
2. Düsen verstopft. Reinigen Sie die Düsen der Dampfpflanze mit einer Nadel.

Bei jeder sonstigen, hier nicht erwähnten, Fehlfunktion oder Störung ziehen Sie auf jeden Fall den Netzstecker ab. Führen Sie keine Reparaturen oder Kontrollen durch sondern wenden Sie sich an den qualifizierten, technischen Kundendienst.

Italiano

Deutsch

English

11. AUßERBETRIEBNAHME

Vorübergehend

- Wassertank entleeren
- Netzstecker abziehen
- Reinigungen durchführen
- Maschine in trockener Umgebung lagern, geschützt vor Witterungseinflüssen und Unbefugten (außerhalb der Reichweite von Kindern oder eingeschränkt handlungsfähigen Personen abstellen).

Für immer

Zusätzlich zu den Verfahren bei vorübergehender Außerbetriebnahme sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Schneiden Sie das Netzkabel durch.
- Verpacken Sie das Gerät mit Pappe oder anderen Materialien und übergeben Sie es dem zuständigen Personal einer autorisierten Abfallentsorgung oder Altstoffsammelstelle.



Abfälle, die bei Betrieb oder Wartung anfallen, müssen, wenn sie nicht biologisch abbaubar oder gar umweltschädlich sind, in getrennten Behältern bei entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

12. GUTER KAFFEE

Mahlen Einstellen

Der Kaffee wird gemahlen, damit eine größere **Kontaktfläche zwischen Kaffee und Wasser entsteht** und das Wasser die Stoffe besser extrahieren kann. Für die richtige Einstellung zum Mahlen der Kaffeebohnen für den Espresso muss der richtige Mahlpunkt, die richtige Korngröße gefunden werden. Bei **zu fein gemahlenem Kaffee** braucht das Wasser zu lange, um durchzulaufen. In diesem Fall werden alle positiven Stoffe, aber auch einige negative mitgenommen. Bei zu langem Kontakt mit dem Kaffee wird dieser verbrannt. Dadurch erhält der Kaffee einen bitteren, verbrannten Geschmack und eine dünne, sehr dunkle Creme, eventuell mit einem weißen Fleck in der Mitte (Anzeichen für Überextraktion).

Bei **zu grob gemahlenem Kaffee** läuft das Wasser zu schnell durch und kann nicht die richtige Menge an Kaffeestoffen mitnehmen. Das Ergebnis ist eine Tasse mit blasser Creme, wässrigem Geschmack, wenig Körper und geringem Aroma.

Wenn eine gute Mischung verwendet und gut getapert wurde,) erhält man einen Espresso mit **haselnussfarbener Creme mit dunkleren Nuancen**, vollem Körper und intensivem Aroma.

Einige Regeln für Einen Richtig Guten Espresso

1. SPÜLEN (ODER FLUSHEN)

Dieser wichtige Vorgang sollte vor jeder Espresso-Zubereitung erfolgen, um ein Maximum an Hygiene und Sauberkeit des Getränks zu garantieren. Nehmen Sie den Siebträger ab und lassen Sie Wasser auslaufen, um die vorhandenen Kaffeereste zu beseitigen und die Duschen der Maschine zu reinigen. Dieser Vorgang sollte immer vor jedem neuen Espresso stattfinden.

2. REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS

Der abgenommene Siebträger muss mit geeigneten Bürsten oder Lappen gereinigt werden, um die Kaffeereste und die Rückstände aus dem Sieb zu entfernen. Dadurch wird der unangenehme Geschmack nach Verbranntem beseitigt, der durch zurückgebliebene alte Kaffeereste entsteht.

Der Siebträger muss jedes Mal sorgfältig von Hand gereinigt werden. Punkt 1 und 2 können in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden. Wichtig ist, dass beide Maßnahmen vor dem Brühen des Kaffees stattfinden.

3. MAHLEN

Der Kaffee sollte immer erst kurz vor dem Gebrauch gemahlen werden, denn schon 15 Minuten nach dem Mahlen verliert er 65% seines Aromas. Dadurch kommen der Geschmack und die Frische des Kaffees zur Geltung. Es wird ein Produkt in Bohnen empfohlen, das in speziellen Behältern (den so genannten Glocken) aufbewahrt wird, deren Wände immer transparent und sauber sein müssen. Es kann sein, dass die Behälter gelblich verfärbt sind. Dies ist auf das in den Kaffeebohnen enthaltene Öl zurückzuführen, das an der Luft oxidiert und ranzig wird.

4. TAMPERN

Nach dem Mahlen muss der Kaffee mit einem manuellen Tamper gepresst werden, dem einzigen Gerät, das höchste Genauigkeit garantiert.

5. REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS - ZWEITER TEIL

Der Siebträger muss nochmals gereinigt werden, aber dieses Mal am Rand, um das überschüssige Kaffeepulver zu entfernen. Ohne diese Reinigung verbrennt der seitlich am Siebträger haftende Kaffee beim Brühen und verleiht dem Getränk einen unangenehmen Geschmack. Außerdem besteht in diesem Fall auch das Risiko, dass die Gummidichtungen in der Maschine beschädigt werden.

6. REINIGUNG DER AUSLÄUFE

Nach der Reinigung des Siebträgerrands müssen auch die Ausläufe gereinigt werden, das sind die beiden Öffnungen, aus denen das Getränk tritt. Sie müssen vor jeder neuen Extraktion gesäubert werden, wie auch alle anderen Geräte, die für die Kaffeezubereitung verwendet werden.

7. EXTRAKTION

Man hängt den Siebträger ein und gewinnt das Getränk in der vorgesehenen Zeit, das sind 20 bis 30 Sekunden laut Scae-Parametern (Specialty Coffee Association of Europe).

Italiano

Deutsch

English

Cappuccino

Bei der Zubereitung eines Cappuccinos empfiehlt es sich, einige Grundregeln zu beachten, z. B.:

1. Verwenden Sie frische Vollmilch in einer Milchkanne aus Edelstahl.
2. Die Milchmenge muss etwa 100 ml betragen. Die Milch muss kalt sein, da sie bei einer Temperatur von über 65 °C nicht mehr aufschäumt.
3. Vorzugsweise sollte die Milchkanne nicht mehr als 50 % seines Fassungsvermögens an Milch enthalten, damit genügend Raum zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch vorhanden ist.
4. Bevor Sie die Dampfpflanze in die Milch eintauchen, ist es sinnvoll, einige Sekunden lang Dampf abzugeben, um eventuell vorhandenes Kondenswasser abzulassen.
5. Tauchen Sie vor der Dampfausgabe die Dampfpflanze ein paar Zentimeter in die Milch ein und achten Sie darauf, dass der Sprühkopf nahe an der Wand der Milchkanne ist.
6. Beim Erhitzen nimmt das Milchvolumen zu, daher ist es wichtig, die Milchkanne nach unten zu bewegen, damit sich der Sprühkopf immer im gleichen Niveau in der Milch eingetaucht befindet.
7. Wenn die Milchkanne warm zu werden beginnt, tauchen Sie die Dampfpflanze nach unten und neigen Sie die Milchkanne, so dass ein Wirbel erzeugt wird.
8. Erhitzen Sie nach Belieben weiter, aber nicht über 65 °C und stoppen Sie dann den Dampf.
9. Für eine gute, blasenfreie Cremigkeit ist es wichtig, mit dem Boden der Milchkanne abwechselnd auf ein Brett zu klopfen und die Kanne zu schwenken.
10. Gießen Sie zuerst den erhaltenen Milchschaum in die Tasse und dann den Kaffee hinzu.

Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen

1. Beginnen Sie, die soeben aufgeschäumte Milch in Tassenmitte einzugießen, damit der Schaum kompakt bleibt.
2. Sobald Milch und Kaffee gut vermischt sind und die Tasse halb voll ist, gießen Sie schneller ein; bringen Sie dazu den Ausguss der Milchkanne näher zur Tasse und erhöhen Sie den Einlaufwinkel.
3. Bringen Sie die Milchkanne an den Tassenrand und damit in die Nähe der Oberfläche des Getränks.
4. Um ein Muster zu erhalten, gießen Sie den Milchschaum in kurzen Schritten ausgehend von der Tassenmitte ein und enden Sie mit einer längeren Bewegung.

Italiano

Deutsch

English



Menü



CAFFÈ RISTRETTO

- 90 ml - Tasse
- 20 ml Espresso



ESPRESSO

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso



KAFFEE LUNGO DUNKEL

- 150 ml - Tasse
- 80 ml Heißwasser
- 40 ml Espresso



AMERIKANISCHER KAFFEE

- 150 ml - Tasse
- 80 ml Heißwasser
- 40 ml Espresso



MACCHIATO

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso
- Wenig Milchschaum



MACCHIATO LUNGO

- 150 ml - Tasse
- 80 ml Warmwasser
- 40 ml Espresso
- Wenig Milchschaum

FLAT WHITE

- 150 ml - Tasse
- 40 ml Espresso
- 110 ml heiße Milch, wenig Schaum

MILCHKAFFEE

- Tasse/Glas 220 ml
- 40 ml Espresso
- 180 ml heiße Milch, wenig Schaum

WENIG MILCH

- 100 ml - Glas
- 20 ml Espresso
- 80 ml heiße Milch, wenig Schaum

CAPPUCCINO

- 150 ml - Tasse
- 40 ml Espresso
- 11 ml aufgeschäumte Milch

MOCACCINO

- 190 ml - Tasse
- Schokolade oder Kakao
- 40 ml Espresso
- Wenig Milchschaum

AFFOGATO

- 300 ml - Tasse
- Vanilleeis
- 40 ml Espresso
- Waffel nach Belieben



Deutsch

119

Deutsch

120



since 1945

2046

-

User and Maintenance Manual

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Italiano

Deutsch

English

QUICK MILL S.R.L. thank you for having purchased one of our products. Before using the machine, we suggest you carefully read this manual to obtain the necessary information for correctly using and servicing the product. If you have any questions, please contact your retailer or our offices.



QUICK MILL S.r.l. the machine manufacturing company, is indicated in the handbook with the name: **Manufacturer**

November 2021

Rev. 3

SAFETY INSTRUCTIONS

- Check the data on the rating plate: they have to correspond to that of the main electrical supply to which the machine will be attached.
- Place the machine on a horizontal stable surface.
- The machine is only to be installed in the places indicated in the section "GENERAL INFORMATION" in which the use and maintenance are only to be carried out by the qualified technicians.
- The machine is not to be installed in areas where sprayed water is used or near sources of heat.
- Ensure that the capacity and power rating is suitable for the maximum power consumption indicated on the machine, before connecting the machine to electric supply.
- The water pressures and temperatures are indicated in the section "GENERAL INFORMATION".
- We do not recommend the use of accessory attachments such as adaptors, multiboards or extension cords that are not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injury.
- Do not use this machine if there is damage to its cord, plug or any other part or if the machine does not work properly. Return the machine to the Manufacturer.
- The machine described in this manual has been designed and manufactured only for the production of coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
- Follow the precautions below to protect the machine from electrical issues:
 1. Do not touch hot surfaces with the hands, use only the commands provided;
 2. Do not carry out maintenance operations and/or transport the machine with the plug inserted and the machine hot;
 3. Do not remove the plug by pulling the power supply cable;

Italiano

Deutsch

English

4. Do not use the machine if the power supply cable is damaged;
5. Do not touch the machine with wet or moist hands and/or feet;
6. Do not overturn or lay the packaging and the machine on its side;
7. Do not wash the machine with direct jets of water under pressure or with steam;
8. Do not dip the machine in water or other type of liquid;
9. The machine is not to be used by children under the age of eight or by persons with mental, physical or sensorial difficulties, unless these persons have received assistance or training in the use of the equipment under the guidance of a person responsible for their safety. Take the necessary precautions to prevent those children play with the equipment.

Cleaning and maintenance are to be carried out by the user and not by children over eight without supervision.

Item 9 on WORLD MARKET:



The machine is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are under supervision or have received the necessary instruction.

-children are not to use the machine as a toy.

1. Do not place containers with liquids on the machine.



If the machine should be wet or very damp, do not continue with installation or use until it is certain that it is dry.

In any case, a preventive check by the service department is necessary to search for any damage on electrical components.

- For correct functioning, use the machine in environments with a temperature ranging between 5 °C and 45 °C.
- Always use certified by the Manufacturer spare parts and accessories.
- Before starting any type of cleaning or maintenance, switch off the machine and disconnect the electric power supply.

- If operating defects, faulty parts are found, or the machine does not function, switch it off and disconnect the electric power supply: do not try to repair the machine. All repairs are to be carried out by a specialised Quick Mill technician. Contact Quick Mill Service Department.

The boilers have thermal protection that stops the heating in the case of failure or overheating.

All parts for heating and with electrical voltage are located inside the machine panelling.

Specific instructions for maintenance staff:

- Access to maintenance areas is only permitted using the access keys supplied with the equipment.
- If stored for long periods at temperatures below 2° C, the equipment hydraulic circuit has to be emptied. Do not switch on the machine before reconditioning it for at least an hour in a place with an appropriate environment temperature.
- Method and frequency of cleaning are indicated in the "MACHINE CLEANING" section
- The equivalent weighted acoustic pressure level is less than 70 dB.

Italiano

Deutsch

English

TABLE OF CONTENTS

Specific instructions for maintenance staff:	125
INTRODUCTION	129
Symbols.....	129
Warnings	130
1. GENERAL INFORMATION	131
Destination for use	131
Improper use	131
General information	132
Vibrations	132
2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING	133
General characteristics.....	133
3. ACCESSORIES	135
4. TRANSPORT	137
Packaging.....	137
Removal of packaging	137
5. INSTALLATION.....	138
6. FUNCTIONING	140
Putting into service	140
7. MANUAL COMMANDS	141
coffee brewing	141
Manual profiling lever	142
Floor lighting cups	144
Water and steam supply.....	145
Excluding water and steam	145
8. DESCRIPTION OF MACHINE PAGES	146
Pages of machine configuration	147
Page configuration set point coffee temperature	148
Page configuration set point boiler temperature services	148
Page configuration setting single coffee times	149

Page configuration setting double coffee times	150
Page tank sensor calibration	151
Page of temperature measurement unit configuration	152
Page ECO	153
Page standby	154
9. SMARTPHONE PAGES DESCRIPTION	155
Network search	155
Password entry	156
Dashboard	157
User/maintenance menu	159
Clock setting	160
Network settings	162
Technical settings	163
10. BREWINGS	165
Coffee brewing	165
Use coffee dispensing mirror	166
Use of press	167
Steam supply	168
Hot water supply	168
10. MACHINE CLEANING	169
Daily cleaning	169
Periodic or after intensive use of the machine	169
Gasket change	169
Possible drawbacks	170
11. DECOMMISSIONING	171
Temporary	171
Definitive	171
12. THE GOOD COFFEE	172
Scope and grinding settings	172
Good standards to get an excellent espresso	173

Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

Cappuccino	175
How to pour the cream in a cup.....	176
Menu	177

INTRODUCTION

Keep this instruction manual in a safe place. For any information or difficulties not fully explained, please contact the service personnel.

Symbols



The warning triangle identifies all the explanations of an important nature for the safety of persons.



Follow these instructions to avoid accidents!



Indicates a warning or note of key functions or useful information.

a / 1

The letter/number indicates references to illustrations and machine parts such as keys, warning lights, etc.

The manufacturer assumes no responsibility for any damages in the event of:

- Uses not in accordance with the intended purposes;
- Alterations made to the power cable;
- Alterations made to any component part of the machine;
- Use of non-original components or accessories;
- Repairs not carried out by an authorised service centre;



This product meets the labelling requirements set out in RAEE Directive (2002/96/CE). The symbol indicates that this electrical or electronic product must not be discarded with normal household waste. PRODUCT CATEGORY with references to the type of equipment listed in Annex 1 of the RAEE Directive. This product falls within category 2 "Small household appliances".

DO NOT DISPOSE WITH DOMESTIC HOUSEHOLD WASTE.

The failure to observe the above-mentioned points voids the guarantee.

Italiano

Deutsch

English

Warnings

- The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children as they are a potential source of danger.
- The power cable must lie flat (avoid curling or overlapping) in a position which is not exposed to any impacts or handling by minors. It must not be placed near liquids, water or heat sources, and must not be damaged (if necessary, have qualified personnel replace it).
- The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not advised. Whenever their use is absolutely necessary, only use products with quality certification markings (IMQ, VDE, +S, etc.), and ensure that the power rating stamp is higher than the absorption (A = amps) of the equipment to be attached.
- In the event of doubt or uncertainty, have qualified personnel check the electrical power supply which must correspond to the provisions required by the current safety regulations, including:
 1. Proper heating
 2. Conductor section is suitable for the absorption capacity
 3. Efficient circuit breaker device.
- Position the machine on a hydro-repellent surface (laminated, stainless steel, ceramic, etc.) away from heat sources (ovens, stove tops, fireplaces, etc.) and in an environment where temperature does not drop below 5 °C.
- Do not expose the machine to the elements, or install it in an environment with high humidity, such as a bathroom area.
- If the need for a replacement part arises, contact a distributor or Authorised Retailer and only use original spare parts.
- The machine in its packaging is to be stored in a dry location, free from humidity and protected from the elements. The temperature must not be lower than +5 °C.
- A maximum of four packages containing pieces of the same type may be stacked, one on top of the other. Do not stack heavy packages on boxes of a different type.
- In the event of damage to objects or persons caused by the improper installation or use, the manufacturer cannot be considered responsible.

1. GENERAL INFORMATION

This user manual is an essential part of the safe operations of your Machine; therefore, it is important that you read the enclosed warnings and cautions carefully.

Destination for use

The machine has been designed and built for single and double dispensing of ground coffee, hot water and steam.

This machine is intended to be used in household and similar applications such as:

1. Shops, offices and other working environments.
2. Farm houses.
3. By customers in hotels, motels and other residential type environments.
4. Bed & Breakfast.

The operator is to always follow the indications for use and maintenance contained in this handbook.

If in doubt, or if faults occur in functioning, stop the machine, do not attempt any repairs or direct actions, but contact the authorised after-sales service.

Improper use



The machine is only to be used for the operations indicated and not for other purposes, for example, to grind and distribute products other than coffee or that are not drinkable".

General information

The machine must be operated with soft, clean drinking water introduced in the tank. If the local water supply has a high mineral content use a water softener. A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injury. Otherwise, very “pure/sweet” water may interfere with the electronic signals read by the machine for both boiler level and water reservoir level indications: use a filtered water.

Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet.

In normal working conditions the machine does not generate vibrations which could damage objects or cause injury to persons.

2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING

General characteristics

The machine has been designed and built to supply coffee, water and steam. It has no grinder.

On the right side there is a compartment for the insertion of the water tank.

The buttons on the front and the side knob allow drinks to be delivered and the machine functions to be programmed. Through the wi-fi connection of the machine you can also set the settings directly from your smartphone using a URL code.

Inside the machine is located the boiler for heating water and steam and the exchanger for coffee.

The parts that make up the machine are described below.

Legend:

- | | |
|----------------------------------|---|
| a. Support feet | l. Water tank |
| b. Coffee press | m. Drip tray |
| c. Display | n. Steam lance |
| d. Hot water supply button | o. Manual profiling lever |
| e. Steam release button | p. Cup-warmer top |
| f. Pressure gauge | q. Machine ignition switch |
| g. Single coffee dispense button | r. Power connection socket |
| h. Double coffee dispense button | s. Filter holder |
| i. Hot water supply unit | t. Manual dispensing/access menu button |
| j. Coffee brewing group | |
| k. Table top for cups | |

Dimensions l x h x p 365 x 363 x h 332 mm

Net weight 16 Kg

Power supply 120/220-240 V/ 50-60 Hz

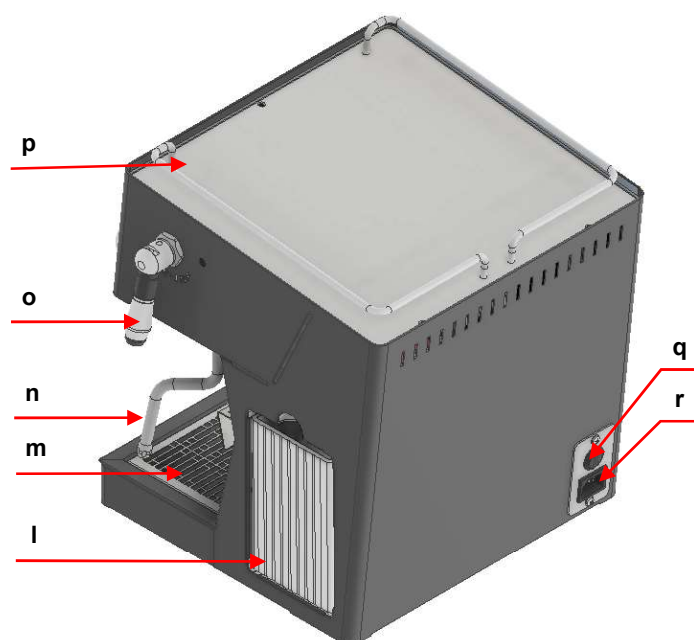
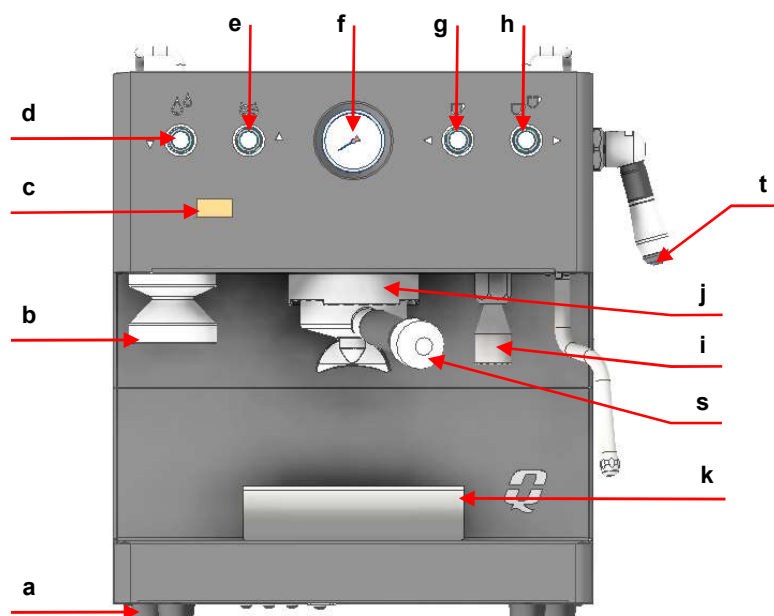
Power 1500 W

Working temperature +5° / +45° C

Italiano

Deutsch

English



3. ACCESSORIES

The following accessories are supplied with the machine:



Cleaning brush



Cleaning toothbrush



Allen key



One-dose filter



Filter two doses



Filter two increased doses



Perforated filter holder



Double filter holder

Italiano

Deutsch

English



milk jug



cleaning cloth



mirror



Pressure gauge magnetized



Assembly gasket (replacement)



1 hole



3 holes

Steam sprayer

4. TRANSPORT

Packaging

During transport, always keep the package in the correct position referring to the indications printed on the outside of the box.

Do not turn over or lay the machine and packaging on its side.

The packaging contains loose parts and accompanying documentation which is to be kept for further consultation.

Removal of packaging

- Make sure there are no signs of damage by carefully checking the packaging.
- Open the top of the packaging, remove the accessories and remove the machine from the casing.
- Keep packaging for future transport.
- Check the integrity of the machine, accessories, power cord and plug. In case of damage, notify the retailer promptly.
- If there are evident signs of flaws or damage on the machine, please inform the authorised dealer of the manufacturer immediately, to be able to take the necessary actions.

The packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, nails, cardboard, etc.) are not to be left within the reach of children since they are potential sources of danger. Do not disperse the packaging materials in the environment but dispose of them through the authorised bodies.

5. INSTALLATION

The machine is delivered ready for installation according to the plate data.

The machine is provided to function with a container

Make sure that the power line has the same characteristics as the machine.

The electric power supply system is to be fitted with a circuit breaker or an automatic main switch with an efficient ground socket. If there is no electrical protection, have a differential magnetothermal bipolar switch installed by a qualified electrician, as required by the safety standards in force.



The appliance connection to ground is obligatory. The manufacturer shall not be held in any way liable if this accident-prevention regulation is not observed

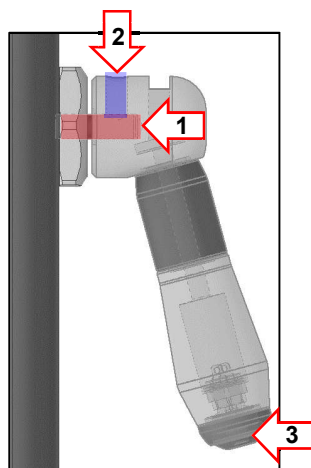
Take care not to damage the power supply cable by bending, crushing or strain.

To avoid possible damage, disconnect the appliance pulling the plug and not the cable, never touch the plug with wet hands.

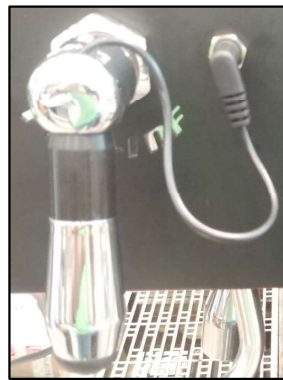
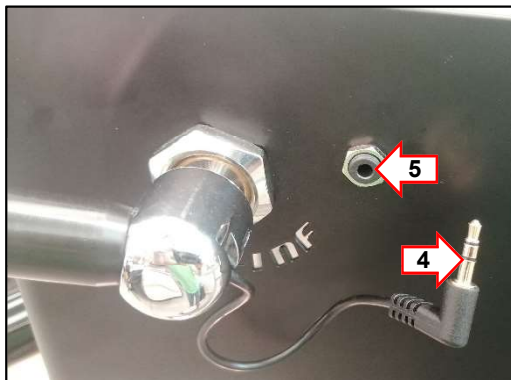
It is advised to avoid machine connection in niches or similar to avoid difficulty when operating, refilling or carrying out maintenance. Position the machine at a minimum distance of 15 cm from the walls and insert the plug in the current socket.

The surface where the machine is installed is to be level, dry, robust, stable and at a height of 80 cm. from the floor.

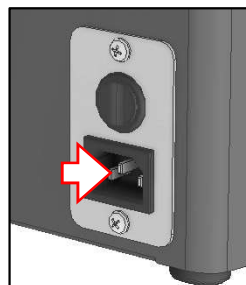
After positioning the machine, insert the side lever at the pin **(1)** in a position perpendicular to the machine with the button facing down **(3)**. Insert the screw with allen head **(2)** at the paint mark and screw it with the appropriate key supplied.



Insert the jack **(4)** into the connector **(5)**.



Then insert the plug into the socket.



6. FUNCTIONING



It is recommended to pay attention to the hot parts of the machine, especially to the coffee dispenser group, steam lance and hot water dispenser group.

When using the steam lance be very careful not to place the hands underneath and do not touch it immediately after use.

Putting into service

- Fill the tank with water.
- To turn the machine on, operate the ignition switch located at the rear of the machine.



In case the tank is full but the display shows the symbol of "lack of water", perform the water sensor calibration procedure as described in the paragraph "Tank sensor calibration screen".

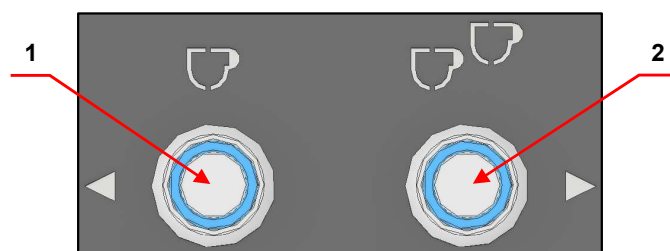


- The machine loads the boiler until the level is reached. In case the load lasts longer than necessary, the message of "Timeout" appears on the display. Then turn off the machine and turn it back on to restart the loading. If the message reappears, turn off the machine and check if the hydraulic system is blocked or there are water leaks.
- At the end of the filling, the machine operates the water heating boiler and the coffee exchanger.
- When the temperature reaches 100 ° C the water supply (D) and steam (E) buttons light up.

7. MANUAL COMMANDS

In the front of the machine there are the following multi-function manual controls:

coffee brewing



These two coffee dispensing buttons have the following functions:

1. Single coffee dispensing and moving to the previous screen during machine setting operations ("back" button). During the coffee supply the internal LED of the button flashes.
2. Double coffee dispenser and displacement to the next screen during machine setting operations ("Next" button). During the coffee supply the internal LED of the button flashes.

Italiano

Deutsch

English

Manual profiling lever

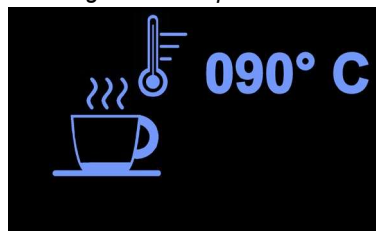
The laterally positioned manual profiling lever has the functions of machine configuration and coffee dosage parameters, as well as the possibility to adjust the pressure of the coffee group and preinfusion.

- With the machine on, holding the lever button, you can access the screen of Hot water dose setting (five seconds) and the screen Machine parameters (ten seconds).

Page Setting hot water dose

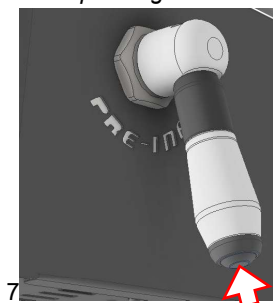


Page Machine parameters



- With the machine ready to be dispensed, pressing once the button at the bottom, you can dispense the coffee continuously. To stop the supply press the button again.

Dispensing button

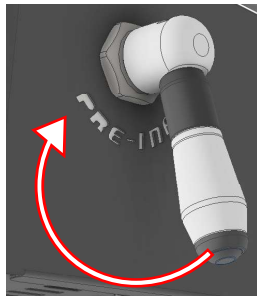


Stop dispensing button

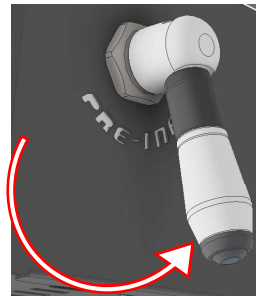


- When the coffee is dispensed, the output pressure of the coffee can be increased by turning the lever clockwise. Turning the lever counterclockwise you can decrease the output pressure of the coffee.

Pressure increase



Pressure decrease



- For dosed coffees, it is possible to set the pre-infusion pressure by placing the lever in the pre-infusion position, as indicated on the body of the machine; the pressure set will be displayed by the manometer. After the preinfusion, the pressure increases by terminating the delivery.

Example of preinfusion pressure



Example of delivery pressure



Floor lighting cups

When the coffee is dispensed, the cup top is illuminated on both sides of the filter holder.

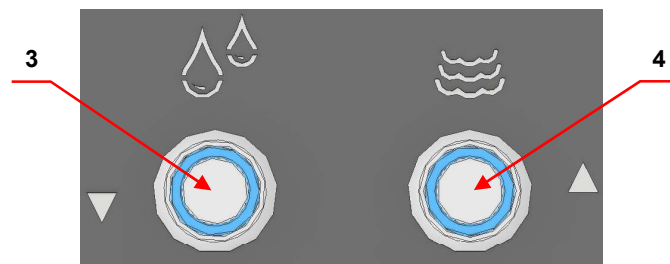
To exclude the lighting function, proceed as follows:

1. Switch off the machine via the rear button.
2. Press and hold the single coffee dose button and turn the machine on with the back button.
3. The single coffee button lights up to indicate acceptance of the command: release the button.
4. Switch the machine off and on with the rear switch.

To insert the lighting function, proceed as follows:

1. Switch off the machine via the rear button.
2. Press and hold the single coffee dose button and turn the machine on with the back button.
3. The single coffee button lights up to indicate acceptance of the command: release the button.
4. Switch the machine off and on with the rear switch.

Water and steam supply

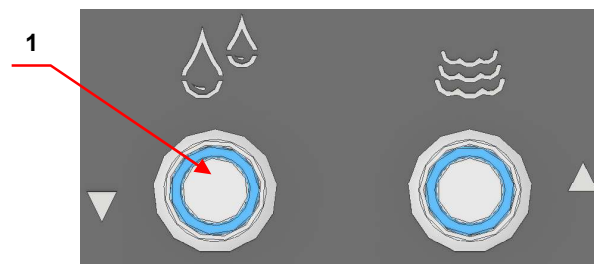


These two dispensing buttons have the following functions:

1. Hot water supply and low movement inside the screens during machine setting operations.
During the water supply the internal LED of the button flashes.
2. Steam supply and high displacement inside the screens during machine setting operations.
During the steam supply the internal LED of the button flashes.

Excluding water and steam

Holding down the "Water" button **(1)** for five seconds, the boiler turns off. In this condition, the water and steam buttons are switched off by disabling their delivery. Press and hold the "Water" button **(1)** for five seconds to reset the settings.



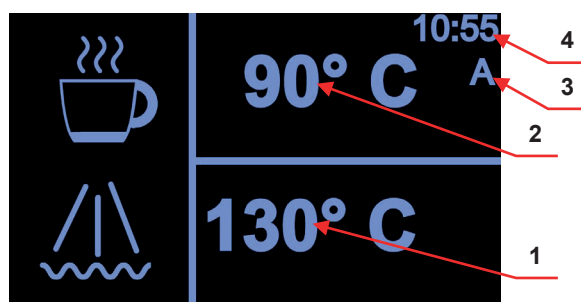
Italiano

Deutsch

English

8. DESCRIPTION OF MACHINE PAGES

When the machine is switched on, the following main screen appears on the display:



1. Boiler temperature water and steam
2. Coffee temperature
3. Auto On/Off (A indicates that function is enabled)
4. Timetable



After 15 minutes without brewing, the display switches off, but the machine goes on heating.

To reactivate the display, please push one of the buttons for the brewing of coffee or water dispensing.

Pages of machine configuration

Holding the manual lever button for five seconds, you can access the *hot water dose configuration screen*.



Press the hot water supply button.



This is how continuous dispensing begins. Once the desired quantity has been reached, press the button again to store it. The minimum set delivery time is five seconds.

Italiano

Deutsch

English

Holding down the lever button beyond five seconds, you can access the following machine parameter configuration screens.

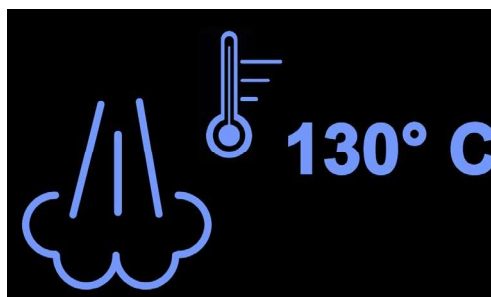
Page configuration set point coffee temperature



Set the temperature through the arrows ▼▲.

Page configuration set point boiler temperature services

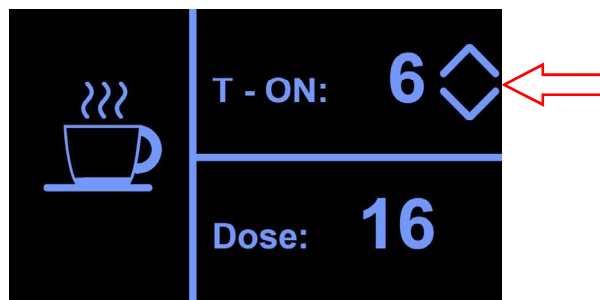
By pressing the button "next" (►), you can access the page setting the boiler temperature water and steam.



Set the temperature through the arrows ▼▲.

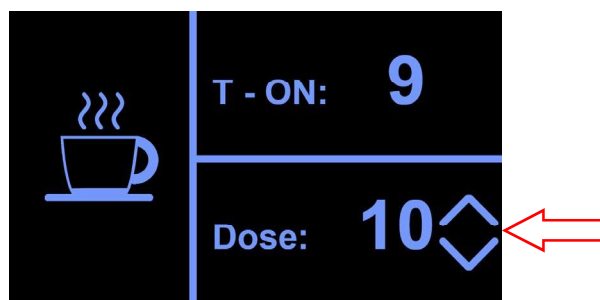
Page configuration setting single coffee times

By pressing the button "next" (▶), it is possible to access the page of presetting times and single coffee dosing.



In this page you can change the preinfusion time (expressed in seconds) by increasing or decreasing it with arrows ▼▲.

By pressing the button "next" (▶) you can position yourself on the Dose parameter and change the number of seconds of the dosage through the arrows ▼▲.



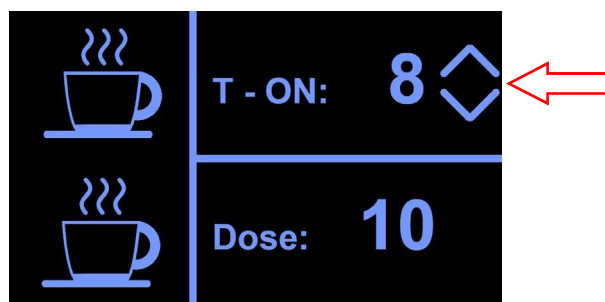
Italiano

Deutsch

English

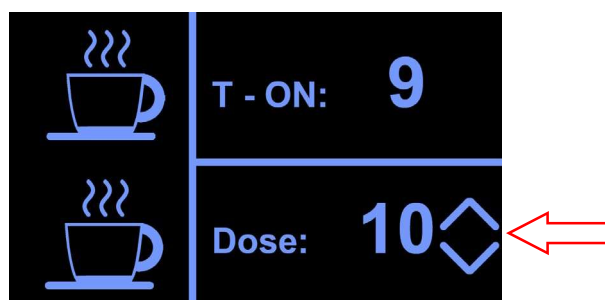
Page configuration setting double coffee times

By pressing the button "next" (►) you can access the screen setting of the preinfusion times and double coffee dosage.



In this page you can change the preinfusion time (expressed in seconds) by increasing or decreasing it with arrows ▼▲.

By pressing the button "next" (►) you can position yourself on the Dose parameter and change the number of seconds of the dosage through the arrows ▼▲.



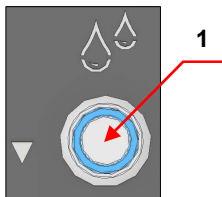
Page tank sensor calibration

By pressing the button "next" (►) You can access the calibration screen of the tank level sensor.



To calibrate the sensor, proceed as follows:

- Insert empty and completely dry water tank;
- When viewing this screen, press the water supply button (1) for two seconds to start the auto-calibration during which the four machine buttons flash.



- When the buttons stop flashing, it means that the calibration is finished.

Italiano

Deutsch

English

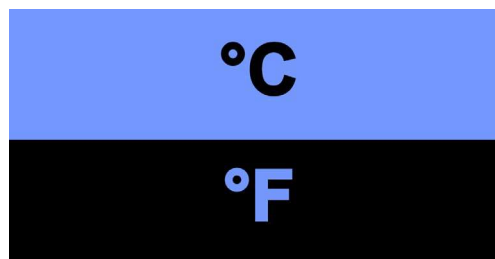
Italiano

Deutsch

English

Page of temperature measurement unit configuration

By pressing the button "next" (►), You can access the temperature unit setting screen.



Choose Celsius or Fahrenheit grades through the arrows ▼▲.

Page ECO

By pressing the button "next" (►), you can access the Eco setting screen, where, through arrows ▼▲, you can turn it on and off:

- *Eco activated*



Activating Eco mode you need to set:

- The minutes after which the machine enters Eco mode;
- The temperature at which the boiler lowers when it enters Eco mode.

These parameters can be set by application.

- *Eco deactivated*



Italiano

Deutsch

English

Page standby

By pressing the button "next" (►), you can access the screen on and off standby mode, using the arrows ▼▲.

- *Standby activated*



This mode, if activated, causes the shutdown after twenty minutes of unusing the machine.

- *Standby deactivated*



9. SMARTPHONE PAGES DESCRIPTION

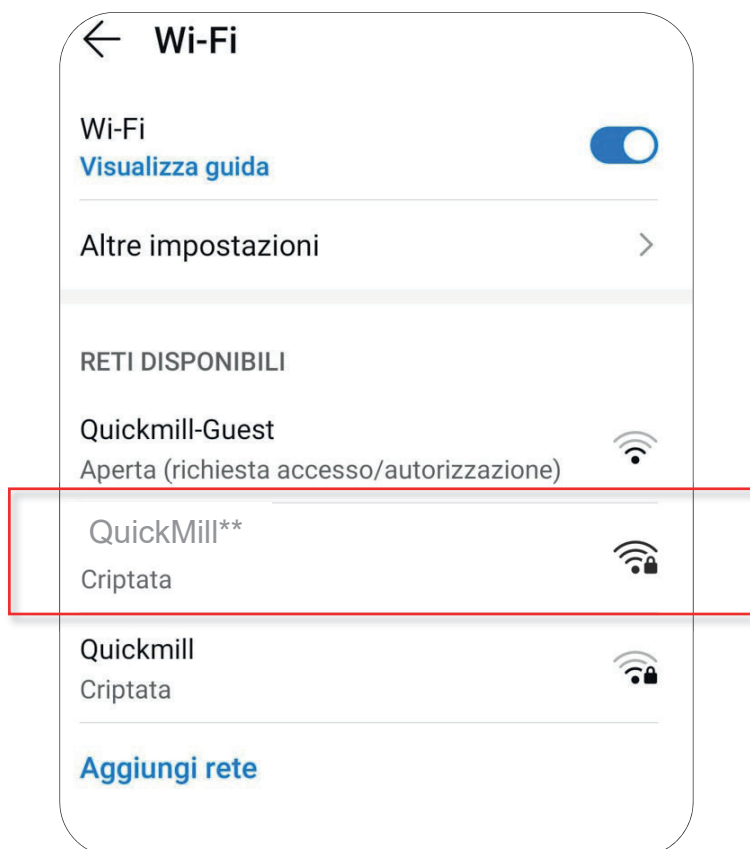
The values of all the fields present and the selection of all the settings are executable through touch commands and through the keyboard of your smartphone.



Only one smartphone can be connected at a time.

Network search

The first step is to search the **Quickmill**** network on the list of available networks of your smartphone.



Italiano

Deutsch

English

Password entry

Insert the password: **2046quickmill24**

← QuickMill**

Password

👁

☐ Mostra opzioni avanzate

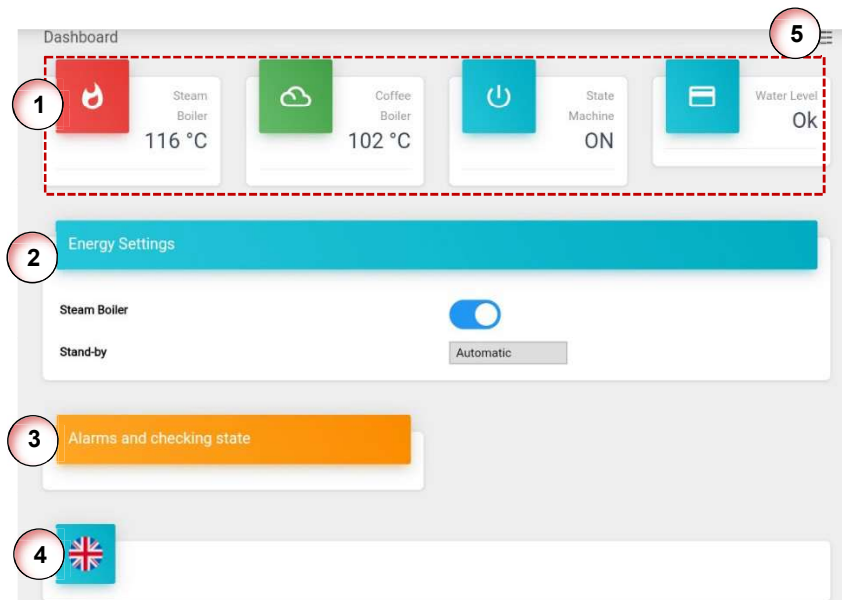
ANNULLA

CONNETTI

Use your browser to enter the IP address 192.168.1.1 or scan the QE-CODE.



Dashboard



1. In these fields are displayed the parameters of the machine status: boiler temperature, machine status (ON/OFF) and the status of the water level in the tank.
2. Energy settings: These fields allow you to activate/deactivate the service boiler and the ECO operating mode, automatic or manual.
- 3.

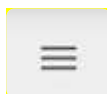
Set operating mode	☐
Automatic	☒
ECO	☐
Manual	☐

By pressing the button to select the mode, this screen appears from which you can set standby mode. This function is optional.

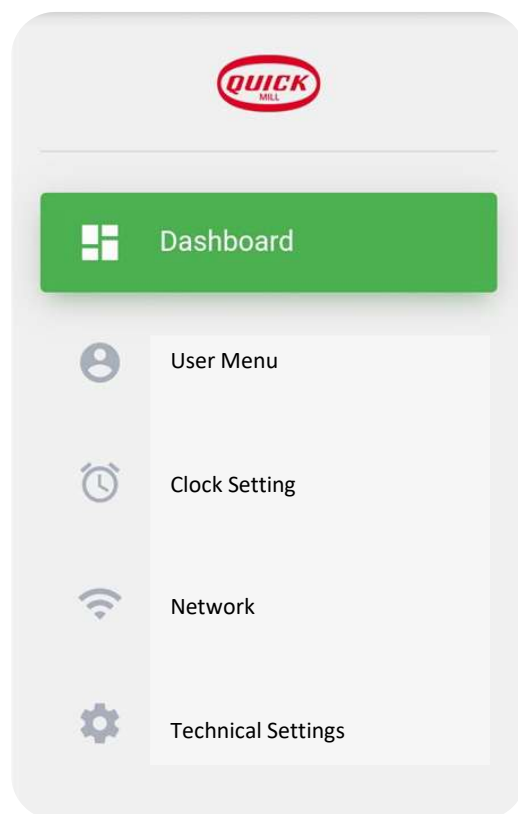
Italiano
Deutsch

English

4. Alarms and controls status: In this field the alarms present in the machine are displayed, if any.
5. By pressing on the flag you can change the language to:
 - Italian,
 - English
 - Deutsch.
6. Pressing this touch button, top right



You can view the side window of the menu from where you can access the different screens.



User/maintenance menu

The screenshot shows a 'Maintenance' menu with four numbered callouts:

- 1 Single Shot**: A panel with 'Pre infusion [s]' set to 5 and 'Infusion [s]' set to 16.
- 2 Double Shot**: A panel with 'Pre infusion [s]' set to 10 and 'Infusion [s]' set to 32.
- 3 Water Quantity**: A panel with 'Erogation [s]' set to 15.
- 4 Maintenance**: A panel with counters for 'Partial Counter' (330), 'Total Counter' (330), and 'Filter Counter' (330), each with a 'RESET' button. It also shows 'Filter Life' at 1000, 'Unit Measure' set to °C, 'Setpoint Steam' at 130, and 'Setpoint Coffee' at 95.

Italiano

Deutsch

English

1. Single dose: In this field you can set the times, expressed in seconds, of preinfusion and infusion for the delivery of the single dose of coffee.
2. Double dose: In this field you can set the times, expressed in seconds, of preinfusion and infusion for the delivery of the double dose of coffee.
3. Water dose: In this field you can set the water delivery time, expressed in seconds (the minimum time can be set is five seconds).
4. Maintenance: In this field you can view and reset the partial beverage counter and filter counter. The total counter is not resettable.
It is also possible to set the unit of temperature measurement, the set point of the boiler services and the coffee exchanger.

Clock setting

Time Set

1

Impostazione Orologio

2

ECO Set

Date

12/05/2005

Time

12:53

SAVE SETS

Timeout ECO [minutes]

30

ECO [°C]

60

SAVE SETS

3

ON/OFF Auto Set

MONDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

13:05

18:00

COPY TO ALL

TUESDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

13:05

18:00

WEDNESDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

13:05

18:00

THURSDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

13:05

18:00

FRIDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

13:05

18:00

SATURDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

13:05

18:00

SUNDAY

ON

OFF

Active

08:00

12:05

☒

13:05

18:00

☒

☒

1. Clock setting: In these fields you can set the date and time of the machine. Then, press *Save Settings*.
2. Setting ECO: if active, you can set the temperature to which the boiler services and the exchanger must bring after the set time. Then, press *Save Settings*.
3. ON/OFF auto settings: These fields allow you to set the automatic on and off time of the machine on all days of the week. If you want to set the same for every day, after entering the times on Monday, press Copy to All to repeat them automatically.
For each day, you can set three time slots.

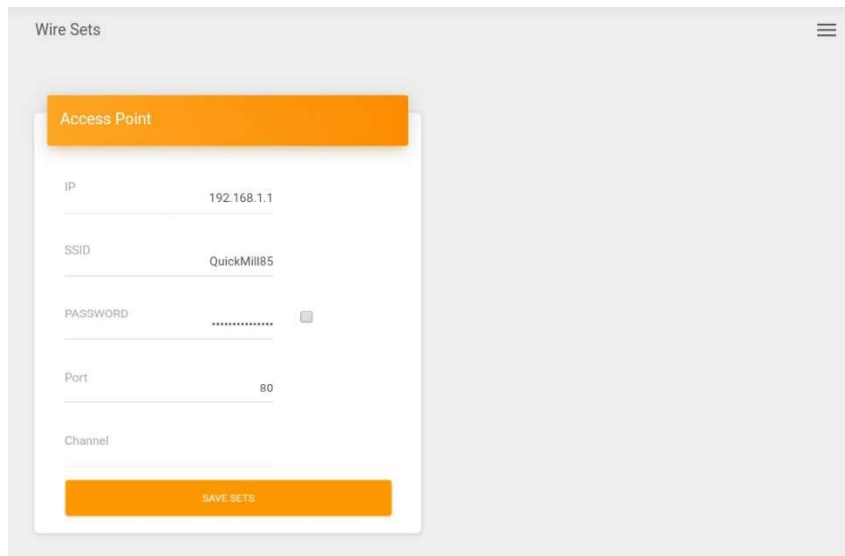
Italiano

Deutsch

English

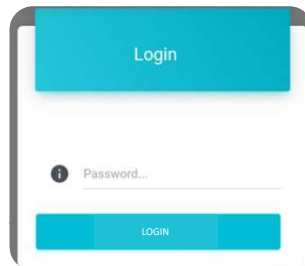
Network settings

Through this page you can log in to use the application by entering your username and password.



The image shows a mobile application interface for configuring network settings. The title bar at the top is labeled "Wire Sets" and includes a hamburger menu icon on the right. The main content area features a white card with an orange header labeled "Access Point". Below the header, there are five input fields: "IP" with the value "192.168.1.1", "SSID" with the value "QuickMill85", "PASSWORD" with masked characters "*****" and a toggle switch to its right, "Port" with the value "80", and "Channel" which is currently empty. At the bottom of the card is an orange button labeled "SAVE SETS".

Technical settings



Enter your password to access the "Technical Settings" screen.

Technical Settings

1 Steam Boiler PID

Kp 10

Ki 1

Kd 15

B 4

SAVE

2 Coffee Boiler PID

Kp 10

Ki 3

Kd 10

B 10

SAVE

3 Menü 1

Probe Sensitivity ☐ High ☒ Medium ☐ Low

Old Password New Password Confirm Password

SAVE CREDENTIAL

4 Alarm History

Index	Alarm	Date	Time
Alarm 1	Missing NTC steam	2000-00-00	00:00
Alarm 2	Missing NTC coffee	2000-00-00	00:00
Alarm 3	Missing NTC steam	2000-00-00	00:00
Alarm 4	Missing NTC coffee	2000-00-00	00:00
Alarm 5	No Alarm		

Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

1. PID boiler services: These fields allow you to set the values of the boiler services.
2. PID coffee boiler: These fields allow you to set the values of the coffee boiler.
3. Menu 1: These fields allow you to set the new password, enable it and set the sensitivity of the probe.

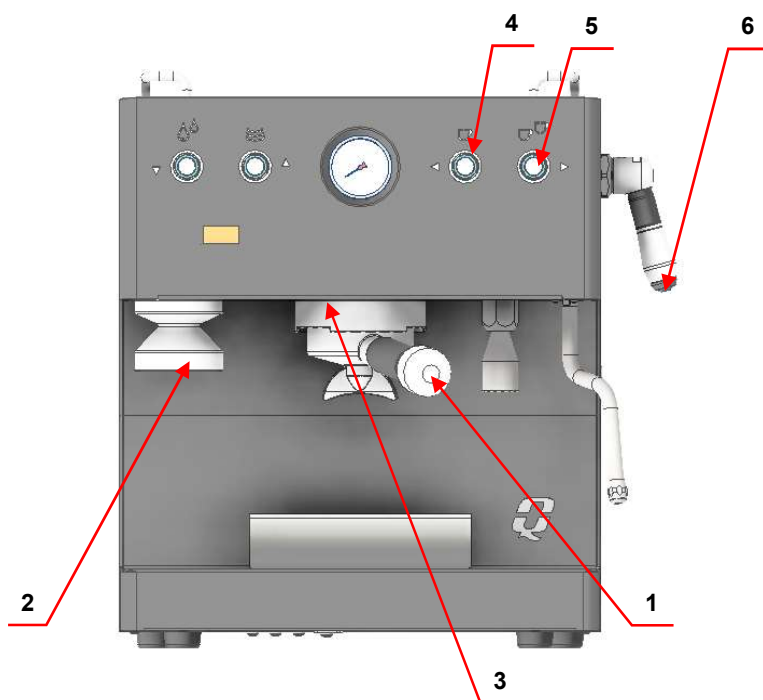
After setting the data in each field, press Save to save them.

4. Historical alarms: List of alarms present in the car and resolved from the beginning of life, in order of date and time. These parameters shall be accessible only to authorised technical personnel.

10. BREWINGS

Coffee brewing

- Unhook the filter holder (1) from its seat by rotating it clockwise.
- Fill the filter with one or two doses of coffee (depending on the filter inserted).
- Press the coffee with the press (2).
- Hang up and tighten the filter holder in the dispensing group (3) by turning it counterclockwise.
- Place the cups at the exit holes under the filter holder.
- Press the single coffee dispense switch (4), double coffee (5) or the lever button (6) for the continuous dose. After a few seconds the coffee starts to be delivered, preceded, if inserted, by the pre-infusion phase. Once the set single or double coffee dose is reached, the dispensing stops automatically and for the continuous dose you need to press the lever button again.



Use coffee dispensing mirror

The mirror supplied as an accessory, can be useful to facilitate and make clearer the view of the exit of the first drops of coffee from the filter door pierced while remaining in front of the machine and without having to lower.

The mirror must be positioned by placing it on the drip collecting grid to the right or left of the coffee group and adjusting the reflection until you can clearly see the filter port drain.



Coffee dispensing mirror positioning

Use of press

The press to press the coffee, can be used either leaving it on the machine.



Italiano
Deutsch
English

that detaching it to be able to hold it



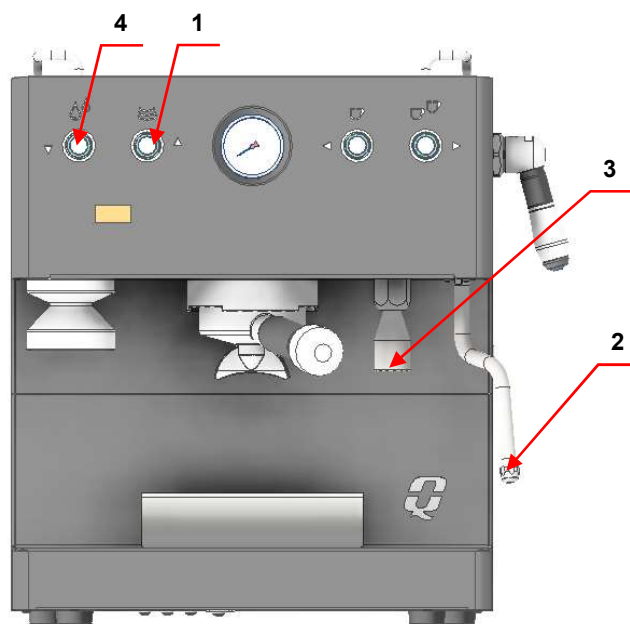
To separate it from the machine, just pull it down, while to reposition it is necessary to approach the magnet placed under the machine.

Steam supply

- Press the steam button **(1)**, wait a few seconds and drain the remaining water from the lance **(2)**.
- Immerse the steam lance **(2)** in the liquid to be heated (milk, water, etc...), press the steam button **(1)**: the steam, coming out, heats the liquid up to the desired temperature. He took the stop button.
- Finish heating the beverage, drain some steam to clean the holes of the steam lance and dry the lance with a special cloth.

Hot water supply

- Place the receptacle suitable for collecting water under the water dispenser **(3)**.
- Press the "Hot water supply" button **(4)** to begin dosing.
- The dispensing will automatically end once the set quantity is reached or manually by pressing the dedicated button again.



10. MACHINE CLEANING



For cleaning the machine do not use water jets or metal or abrasive tools such as flakes, metal brushes, needles, etc... and detergents but use a damp cloth or sponge.

Careful and accurate cleaning of the machine is very important for reliability, durability and safety in the operation of the device.

Daily cleaning

- Release the filter port from the group and remove it.
- Clean the filter and wash it with clean water. This is best if you also use a brush.
- At least once a week, even if the coffee comes out normally, the gasket of the group must be cleaned using the appropriate toothbrush.
- Clean the shell and steam lance.
- Check, if necessary, and clean the drip tray (**ref. M** paragraph 2).

Periodic or after intensive use of the machine

In addition to the daily operations, the following operations shall be carried out:

- Immerse filters and filter holder in boiling water for a few minutes to help dissolve the coffee fats, then use a cloth or sponge to remove it.
- Clean the water tank.

Gasket change

- Use the toothbrush supplied for group cleaning.
- Unscrew counterclockwise with a shear screwdriver the shower sprayer of the group.
- Once unscrewed, remove the shower sprayer taking care not to lose the spring and the nail placed inside.
- Remove hand shower and disc hand shower holder.
- Remove the gasket.
- Clean the gasket seat with the toothbrush supplied. At this point you can insert the new gasket and reassemble the whole following the reverse procedure.

Possible drawbacks



In case of damage to the power cord, please refer to an authorized service center for replacement as it is necessary to use a special tool.

Waste materials used for processing or maintenance, if not biodegradable or polluting, shall be stored in separate containers and delivered to the appropriate collection centres.

User-executable control operations to be carried out after disconnecting the power supply.

- The machine is not switched on:
 1. Check if the plug is inserted.
 2. Check that there is current in the network and the life-saver or the master switch is inserted.
 3. Check the condition of the plug and power cord if they are damaged to have them replaced by qualified personnel.
- Does not deliver coffee:
 1. Lack of water in the tank, restore the level.
 2. The pump has overheated due to excessive use. Wait for the pump cooling and the restoration of the thermal protector.
- Irregular coffee brewing
 1. Clean the filter in the filter holder.
 2. Grinding coffee, too fine or too big.
- Does not deliver hot water or steam
 1. Lack of water in the tank; restore the level.
 2. Clogged nozzles; clean the nozzles of the steam lance with a pin.

For any other type of anomaly or inconvenience not specified, disconnect the power supply plug: refrain from direct repair or verification and contact the technical service qualified.

11. DECOMMISSIONING

Temporary

- Empty the tank of water.
- Unplug the power supply plug.
- Carry out cleaning operations.
- Store the machine in a dry environment, protected from the weather and exclusive access (avoid leaving it within the reach of minors or incapacitated).

Definitive

In addition to the operations of temporary release from service, provide for:

- Cut the power cord.
- Pack the machine with cardboard or other and deliver it to the personnel in charge (authorized waste disposal or used collection).



The waste materials used for processing or maintenance, if not biodegradable or are pollutant are to be placed in separate containers and handed over to the specific collection centres.

Italiano

Deutsch

English

12. THE GOOD COFFEE

Scope and grinding settings

Coffee grinding is used to increase the contact surface between the coffee and the water to allow the water to extract these substances as best as possible. To adjust a correct grinding of the espresso coffee you need to find the right grinding point, the right grain size.

If the grinding was too fine the water would take too long to pass. It would extract all the positive substances but also some negative ones and, remaining too long in contact with the coffee, would burn it. The result would be a coffee with a bitter and burnt taste, with a thin and very dark cream, perhaps with a white spot in the center (a sign of over-extraction).

If the grinding was too large the water would pass too quickly, not extracting the right amount of substances from the coffee. The result would be a cup with a pale cream and a watery taste, with little body and aromas.

At that point (if we used a good mixture and we did the tamping well) we should have an espresso with hazelnut cream with darker shades, with a full body and an intense aroma

Good standards to get an excellent espresso

1. PURGE (OR FLUXING)

A fundamental operation to be carried out before each espresso, to guarantee maximum hygiene and cleaning of the drink. The filter holder is released and water is dispensed to eliminate the residues of the previous coffee and clean the shower heads of the machine. This step must always be done before each new espresso.

2. CLEANING THE FILTER HOLDER

Once the filter holder has been unhooked, it must be cleaned with suitable brushes or cloths to eliminate coffee residues and all the dust left in the filter. This serves to eliminate unpleasant burnt hints due to the previously used exhausted coffee.

The filter holder carefully freed from any residue by hand, every time. The first and second passage can be reversed: what matters is that both operations take place before the extraction.

3. GRINDING

The coffee should always be ground at the moment: after only 15 minutes from the grinding, the product has already lost about 65% of the aromas. This to enhance taste and freshness. We recommend a product in grains, located in the special hoppers (the so-called bells), whose walls must always be transparent and perfectly clean. It is possible to find the bells covered with a yellowish halo: this patina is due to the oil contained within the coffee beans which, over time, oxidizes in contact with the air and turns everything rancid.

4. PRESSING

Once ground, the coffee must be pressed with the help of a manual press, the only instrument capable of guaranteeing maximum precision.

Italiano

Deutsch

English

5. CLEANING THE FILTER HOLDER - SECOND PART

The filter holder is then cleaned again, this time on the edges, to remove excess dust. Without this step, the finished coffee powder on the sides of the filter holder will burn out during the extraction process, bringing unpleasant hints to the drink. Not only: this excess dust also risks ruining the rubber seals inside the machine.

6. CLEANING THE SPOUTS

After cleaning the edges of the filter holder, go to the spouts, the two perforated ends from which the drink comes out. These must always be cleaned before each new extraction, just like all the other tools used during the process.

7. THE EXTRACTION

The portafilter is then hooked up and, finally, the drink is extracted in a time frame of between 20 and 30 seconds, according to the parameters established by Scae (Specialty Coffee Association of Europe).

Cappuccino

For the preparation of a cappuccino it is recommended to follow some basic rules such as:

1. Use fresh whole milk inside a stainless steel milk jug.
2. The quantity of milk to be used must be about 100 ml; the milk must be cold as it does not rise above the temperature of 65 °C.
3. It is preferable that the milk contained in the milk does not exceed 50% of its capacity so as to have the necessary space to heat and whip the milk better.
4. Before dipping the steam lance into the milk, it is a good habit to dispense steam for a few seconds to eliminate the possible condensation of water contained in it.
5. Before releasing the steam, immerse the lance in the milk for a couple of centimeters and taking care to approach the sprayer to the wall of the milk jug.
6. During heating, which produces the increase in milk volume, it is important to bring the milk down so that the sprayer is constantly below the milk level as previously indicated.
7. When the container begins to be lukewarm, dip the spear downwards and tilt the milk tank so that a vortex is generated.
8. Continue heating at will but not going beyond the 65 C then stop the steam.
9. In order to obtain a good creaminess without bubbles, it is important to alternate strokes of the bottom of the dairy on a shelf with rotations of the same.
10. Pour the cream into the cup and then add the coffee.

Italiano

Deutsch

English

How to pour the cream in a cup

1. Begin to gently pour the freshly fitted milk into the center of the cup, making sure that the cream remains compact.
2. When the milk and coffee are well mixed and the cup is half full, increase the speed of the hand by bringing the milk jug close to the cup and increasing the dosage angle.
3. Bring the milk to the edge of the cup, keeping it close to the surface of the drink.
4. To create a decorative effect, continue pouring the milk by moving the spout towards the center in small steps and ending with a longer step.



Menu



SHORT COFFEE

- Cup of 90 ml
- 20 ml espresso



ESPRESSO

- Cup of 90 ml
- 40 ml espresso



DARK LONG COFFEE

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso



AMERICANO

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso



MACCHIATO

- Cup of 90 ml
- 40 ml espresso
- Little cream of milk



LONG MACCHIATO

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso
- Little cream of milk

FLAT WHITE

- Cup 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml hot milk, little cream

CAFFÈ LATTE

- Cup/Glass of 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml hot milk, little cream

PICCOLO LATTE

- Glass of 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml hot milk, little cream

CAPPUCCINO

- Cup of 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml cream-whipped milk

MOCACCINO

- Cup of 190 ml
- Chocolate or cocoa
- 40 ml espresso
- Little cream of milk

COFFEE WITH ICE CREAM

- Cup of 300 ml
- Vanilla ice cream
- 40 ml espresso
- Wafers



Italiano

Deutsch

English

Deutsch

English



The taste of Perfection

Via Stati Uniti D'America 6/8-20030 Senago (MI)
Ph.02/9986106- Fax.02/99010947
Reg.delle Imprese di Milano (MI-1999-193954)
Cap.Soc.€ 52.000,00i.v. – R.E.A.Milano 1593567
C.F.-P.IVA 12859930153 – N.Mecc.MI 300877
[Http://www.quickmill.it](http://www.quickmill.it)

November 2021

Revision 3